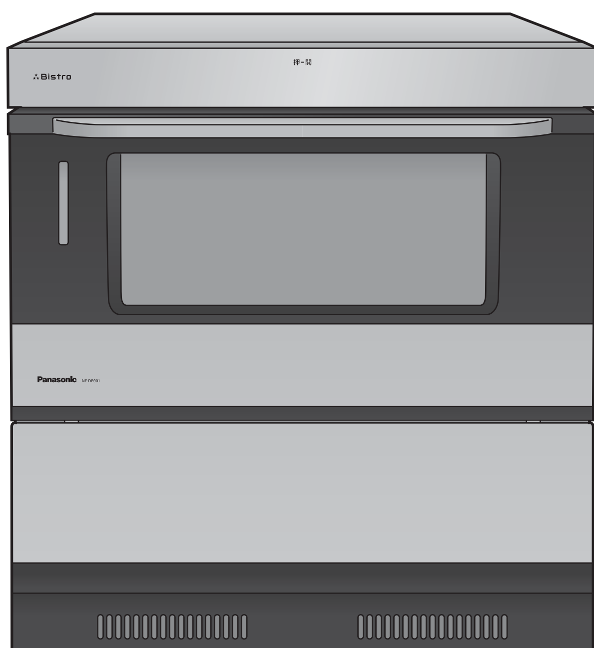
Panasonic®

取扱説明書

家庭用ビルトインオーブンレンジ

品番 NE-DB900
NE-DB901



※品番：NE-DB901

取付設置説明書別添付
保証書別添付

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
  ご使用前に「安全上のご注意」（3～8ページ）を必ずお読みください。
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

目　次

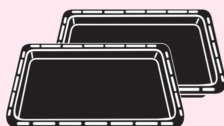
付属品・別売品

 注意

容器や付属品だけで動作させない
（手動メニューの「オーブン予熱あり」、
自動メニューの「15 フランスパン」以外）
火花が飛び、庫内底面が赤熱により、異常高温になるため、やけどのおそれがあります
●故障を防ぐため、安全機能が働き、停止することがあります。

付属品

角皿 2枚★



熱変形防止のため平らではありません

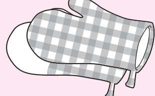
品番：A0603-1T60

セラミックカバー 1枚★



セラミックカバーについて➡ P.11
品番：A6003-1T70V

ミトン 2枚★

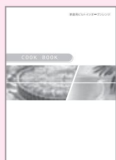


白い面を手のひら側にして使う

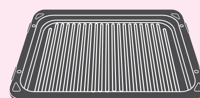
品番：A060M-1M20

COOK BOOK 1冊★

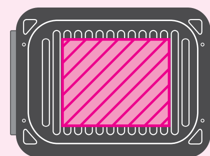
品番：A0016-1U10



グリル皿 1枚★



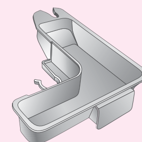
品番：A443S-1U10



表記の中央部分がよく焼ける範囲です。
肉や魚はなるべく中央に寄せて焼いてください。

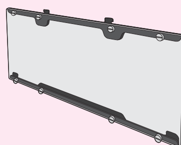
排水トレー

取り付けかたは➡ P.10
品番：A4884-1U10



別売品

ドア防熱カバー

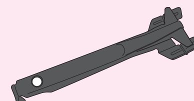


●幼児のやけど防止用カバーです。（樹脂製）

品番：A390S-1U10
希望小売価格：14,700円（税込み）
（取り付け費用は、価格には含まれていません）

※本体のドア前面に接着するため、
一度取り付けたカバーは外せません。

取っ手



品番：A0604-1E00
希望小売価格：840円（税込み）

クエン酸

品番：SAN-200
希望小売価格：730円（税込み）
※食品添加物につき、食品衛生上無害です。

希望小売価格は2009年10月現在

●付属品や別売品は、販売店でお買い求めいただけます。
また、★印はパナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。

CLUB Panasonic
Pana Sense　http://club.panasonic.jp/mall/sense/

安全上のご注意 必ずお守りください

人への危害、財産への損害を防止するため、必ずお守りいただくことを、説明しています。

■誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

⚠危険	「死亡や重傷を負うおそれが大きい内容」です。
⚠警告	「死亡または重傷を負うおそれがある内容」です。
⚠注意	「傷害を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を、次の図記号で説明しています。（次は図記号の例です。）

🚫	してはいけない内容です。
❗ ⏚	実行しなければならない内容です。
⚠	気を付けていただく内容です。

⚠危険



自分で絶対に修理・分解・改造をしない

感電や発火、異常動作によるけがのおそれがあります

故障した場合は
販売店にご相談ください。



吸気口・排気口（➡ P.10）・製品のすき間に針金などの金属物や異物、指を入れない

高圧部があり、感電やけがのおそれがあります

異物が本体に入ったら
まず専用ブレーカーを切り、販売店にご相談ください。

⚠警告

ご使用時の環境について



定格20A以上、交流200Vの専用ブレーカーにつながれた専用コンセントを単独で使う

他の器具と併用した分岐コンセントを使うと異常発熱して発火することがあります



吸気口・排気口は（➡ P.10）ふさがない

火災の原因になります

ごみ、ほこりなどで吸気口・排気口がふさがれないようこまめにお手入れしてください。



熱に弱い物を近づけない

燃えやすい物やカーテン・スプレー缶を近づけるとヒーター使用時に高温になるため、引火や火災、破裂のおそれがあります



水にかかるところや火気の近くで使用しない

感電や漏電、火災の原因になります



アースを確実に取り付ける

故障や漏電のときに、感電のおそれがあります

アース工事は販売店または電気工事店にご相談ください。
（アース工事費は、本製品の価格には含まれていません）

次ページへつづく

安全上のご注意(つづき)



レンジ(電波)の加熱時は



食品を加熱しすぎない

発火・発煙のおそれがあります

●以下の場合、自動で加熱しない。
- ●少量や指定分量※以外の食品
- ●100g未満の食品
  (45℃以上に設定してあたためるとき)
- ●ふた、およびふた付きの容器での加熱

※指定分量はメニューによって異なります。
各ページを参照してください。



手動メニューの「レンジ」では、設定時間を控えめにし、様子を見ながら加熱する

食品の分量に対して、加熱時間が長いと、
発火や発煙のおそれがあります

特に、少量の加熱時、油脂の多い食品・液体、
さつまいもなどの根菜類の加熱には気を
付ける。

飲み物などの加熱時のやけどを防ぐために(突沸に注意)



飲み物を加熱しすぎない

加熱後、取り出したあと、突然沸とうして
飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります

●牛乳、コーヒー、お茶、ジュース、水などを
自動であたためるときは、
必ず、自動メニューの「2 飲み物」で加熱する。
●お酒を自動であたためるときは、
必ず、自動メニューの「3 酒かん」で加熱する。





油脂の多い液体※や、粒入りスープを加熱するときは以下の方法で加熱する

加熱後、取り出したあと、突然沸とうして
飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります

●ラップをして、手動メニューの
「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱する。

※バター・生クリーム・オリーブオイルなど



手動メニューの「レンジ」で加熱するときは、設定時間を控えめにする

加熱後、取り出したあと、突然沸とうして
飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります



容器は庫内中央に置き、広口で背の低い容器に8分目まで入れる

少量の加熱は沸とう、沸とうによる突然の
飛び散りの原因になります



加熱前、加熱後は必ずスプーンでかき混ぜる

加熱後、取り出したあと、突然沸とうして飛び散ることがあり、
やけどのおそれがあります



⚠警告

レンジ(電波)を使う加熱時の破裂を防ぐために



ゆで卵(殻付き・殻なし)は加熱しない

破裂によるけが、やけどのおそれがあります



卵は必ず割りほぐす

破裂によるけが、やけどのおそれがあります



殻や膜のある食品は割れ目を入れる

破裂によるけが、やけどのおそれがあります



ビン・容器のふたや、ネジ式のせんは外す

破裂によるけが、やけどのおそれがあります

●密閉状態にならないようにする。
●レンジ用のふたをするときは、すき間をあける。

次の点もご注意ください



操作部や排気口に煮汁や水をかけない

漏電や感電のおそれがあります

■万一誤って水がかかったときは
販売店にご相談ください。



子供だけで使わせたり、幼児に触らせない

やけどや感電、けがのおそれがあります



本体のお手入れ時は、専用ブレーカーを切り、冷めてから行う

感電ややけど、けがのおそれがあります



長期間使用しないときは、専用ブレーカーを切る

絶縁劣化などで火災の原因になります

異常・故障時には



直ちに使用を中止する

発火や発煙、感電のおそれがあります

異常・故障例
●ブレーカーが落ちる。
●異常なにおいや音がする。
●ドアに著しいガタや変形がある。
●触ると電気を感じる。

➡ すぐに専用ブレーカーを切り、販売店へ点検・修理を依頼してください。

次ページへつづく

安全上のご注意(つづき)

⚠ 注意

ご使用前に確認する



調理以外の目的には使わない

過熱により、発火や発煙、やけどのおそれがあります



庫内に付着した油や食品カスを放置したまま加熱しない

発火や発煙の原因になります

庫内が冷めてから必ずふき取ってください。



庫内に食品などが入っていない状態で、動作させせない

火花が飛び、庫内底面が赤熱により、異常高温になるため、やけどのおそれがあります

容器や付属品だけでも動作させせない。
ただし、手動メニューの「オーブン予熱あり」、自動メニューの「15 フランスパン」は除く。

異常高温になると
安全機能が働き、自動的に動作を停止することがあります。



庫内の包装材は取り出す

焦げや変形、発火の原因になります



鮮度保持剤(脱酸素剤)などを取り出す

発火や発煙のおそれがあります

金属容器・付属の角皿は



レンジ(電波)を使う加熱では、金属容器などは使わない

火花が飛び発火・発煙のおそれがあります

付属の角皿、金あみや金ぐし、金属製の焦げ目付け皿は、オーブンや発酵、上面グリル以外では使わない。



付属の角皿は、オーブン、発酵や上面グリル以外では使わない

レンジ(電波)を使う調理では、火花が飛ぶおそれがあります

ドアは



物をはさんだまま使わない

電波漏れの原因になります



調理中や調理後に水をかけない

ガラスが割れて、けがの原因になります



ドアに無理な力を加えない

破損によるけがや電波漏れの原因になります



開閉時は指のはさみ込みに注意する

けがのおそれがあります

⚠注意

調理中、調理後は



ヒーターを使う調理やスチーム調理のとき、高温部（本体・ドア・庫内・タンク挿入口の金属部分など）に触れない

やけどのおそれがあります

特に、本体や角皿・グリル皿・水受皿・
セラミックカバーは高温になります。



排気口に手や物を近づけない

湯気や熱風でやけどや変形のおそれがあります

※排気口はIHクッキングヒーターの
吸・排気パネル部になります。



セラミックカバーや庫内底面に、衝撃を加えたり、水をかけたりしない

破損してけがをするおそれがあります

万一、破損したら
そのまま使用せず、必ず販売店へ
ご相談ください。



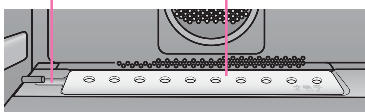
破れたり、水でぬれたりしたミトンは使わない

やけどのおそれがあります



セラミックカバーの上に物を置かない

溶けや変形の原因になります





万一、庫内で食品が燃えたら、ドアは開けない

酸素が入り、勢いよく燃えます

●次の処置をして、鎮火を待ってください。
①「取消」ボタンを押す。
②専用ブレーカーを切る。
③燃えやすいものを、本体から遠ざける。

■万一、鎮火しないときは
水や消火器で消火し、必ず販売店へ
ご相談ください。



次の場合、熱い容器や蒸気、飛まつに気を付ける

やけどのおそれがあります

●ドアを開けるとき
●食品を取り出すとき
●ラップやふたを外すとき
●ヒーター加熱後、角皿やグリル皿を急冷するとき

お弁当をあたためるときは



自動メニューの「1 あたため」で加熱しない

容器の変形や溶けのおそれがあります

手動メニューの「レンジ」600Wで様子を
見ながら加熱する。➡ P.44



ふた・ラップを外し、ゆで卵やアルミケース、調味料類も取り出す

火花が出たり、破裂によるけが、やけどの
おそれがあります

次ページへつづく

安全上のご注意（つづき）

⚠ 注意



オーブン付属品ストッカーに乗らない

けがや床を傷付ける原因になります



オーブン付属品ストッカーには6kg以上収納しない

レールがたわんでけがをするおそれがあります



オーブン付属品ストッカーを閉めるとき、手や指をはさまないように注意する

けがをするおそれがあります

お願い

■テレビ・ラジオ・無線機器（無線LANなど）・アンテナ線から4m以上離す

画像や音声の乱れ、通信エラーの原因になります。

レンジ使用調理では

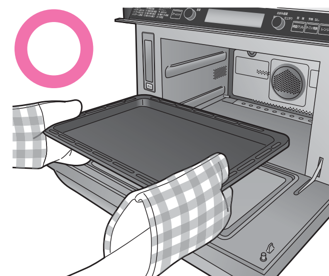
■缶詰・レトルト袋の食品は、容器に移す

アルミ包装は加熱できません。

ヒーター調理後は

■付属のミトンを使い、両手で出し入れする

角皿やグリル皿を取り出すときは、高温のため、ミトンの白い部分が皿に当たるようにして持ち、落とさないよう出し入れする。



スチーム調理終了後は

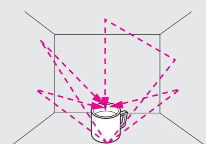
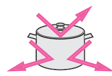
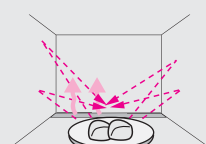
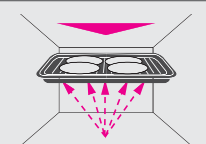
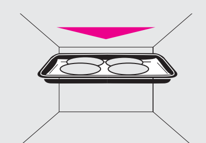
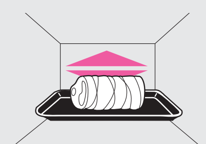
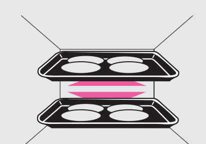
■庫内底面に、水滴やお湯がたまります

冷めてから、ふきんなどでふき取ってください。

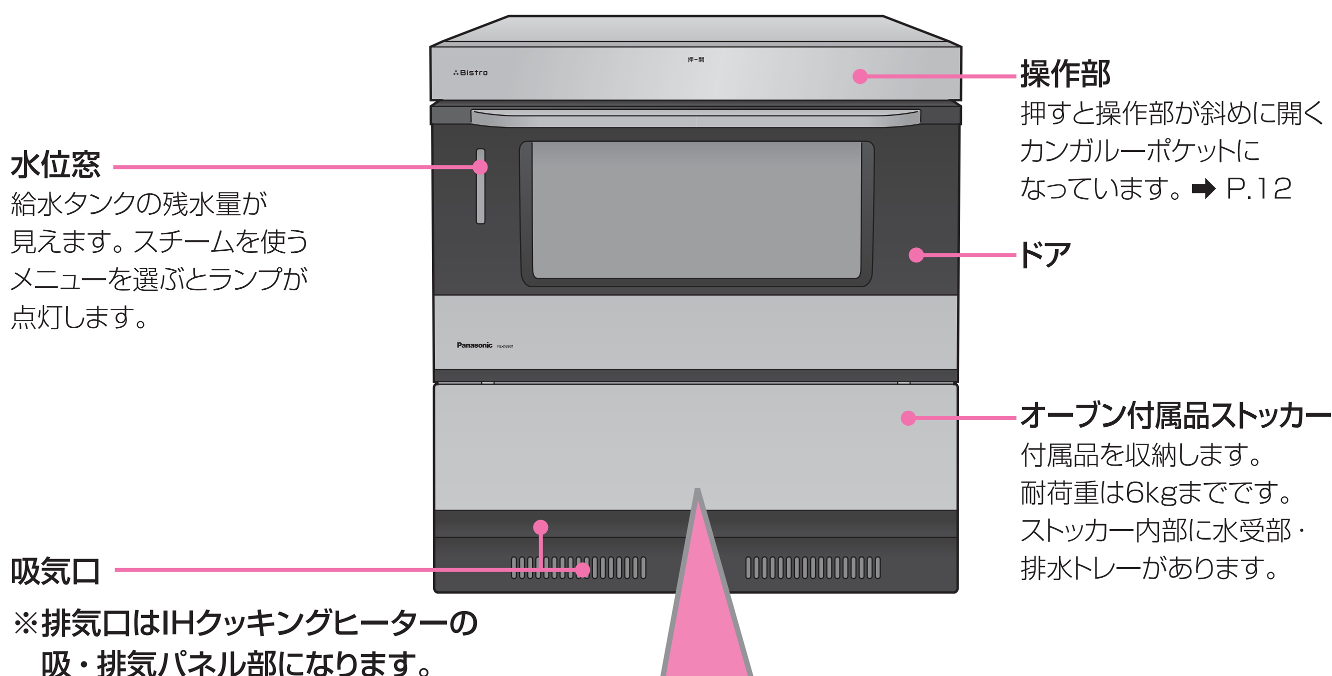
■水受部・排水トレー（➡ P.10）にも水がたまります

水がたまったら捨ててください。

加熱のしくみ

加熱方法		加熱のしくみ	
レンジ	 700～150W レンジ加熱	電波の作用で、食品の水分子が激しく衝突し合い摩擦熱を起こします。その結果、食品の表面と内部がほぼ同時に加熱されます。	■電波の性質  食品や水分には吸収。  陶器やガラスは透過。  金属には反射。
レンジ	 300Wスチーム レンジ+スチーム加熱	水受皿底面に内蔵されたスチームヒーターを加熱してスチームを発生させ、電波とスチームで食品を加熱し、しっとりふっくら仕上げます。 メニュー例：えびと青梗菜(ちんげんさい)の蒸し物、いちご大福など	●スチームは、スタートして約40秒後に発生します。 ●調理時はスチームを発生させるため、ふた（ラップ）はしないで加熱します。
グリル	 両面グリル レンジ+ヒーター加熱	電波と上ヒーターで加熱します。裏返しの手間なく焼けます。 メニュー例：ハンバーグ・焼き魚・スペアリブ・焼きとりなど	●両面グリルの加熱時間は、クックブックの加熱時間を参考にしてください。設定を長くしすぎると、底面が焦げる場合があります。 ●焼き色が薄い場合は、様子を見ながら追加加熱してください。 ●脂が少ない魚は、焦げ色が付きにくくなります。 ●グリル皿に触れていない部分は、焦げ色が付きません。
グリル	 上面グリル ヒーター加熱	上ヒーターで加熱します。（熱風循環ファンヒーターも使用しています。） 追加加熱など、上面のみ焦げ色を付けられます。 メニュー例：グラタンなどの、上面を焼くときに	
オーブン／発酵	 オーブン1段 ヒーター加熱	熱風循環ファンヒーターで加熱します。 メニュー例：スポンジケーキ・山形食パンなど	●加熱中は庫内温度を保つため、ドアの開閉は控えめに。 ●加熱後は、焦がさないために、すぐに取り出します。 ●焼きムラが気になるときは、加熱途中で、食品の前後や上下段を入れ替えます。 ●「発酵」はスチームを使用しています。 ●角皿にアルミホイルを敷き詰めると容器がすべりにくくなります。アルミホイルを敷く場合は、周囲の穴をふさがないようにしてください。ふさぐと焼きムラの原因になります。
オーブン／発酵	 オーブン2段 ヒーター加熱	熱風循環ファンヒーターで加熱します。 メニュー例：シュー・クッキー・バターロールなど	

各部の名前



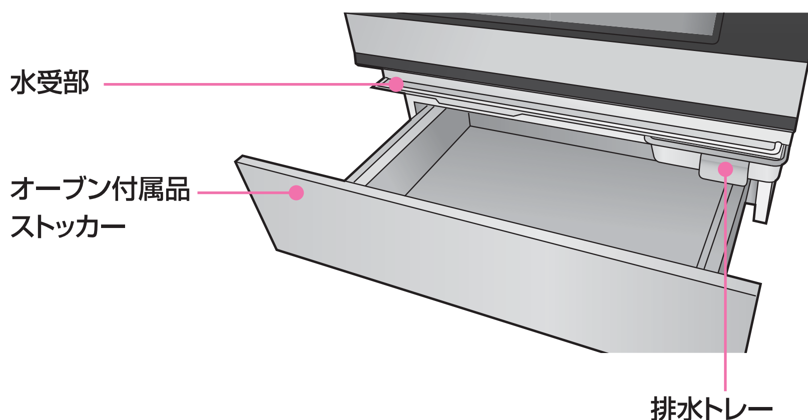
※排気口はIHクッキングヒーターの
吸・排気パネル部になります。

水受部・排水トレー

水受部

食品カスや水滴、スチームの水などを受けます。

調理後、水受部を確認し、水がたまっていたらふき取ってください。

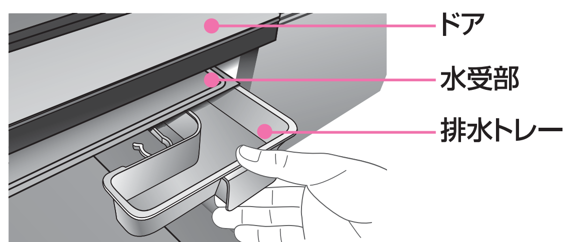


排水トレー

スチーム調理後に機械内部にたまった水を受けるトレーです。

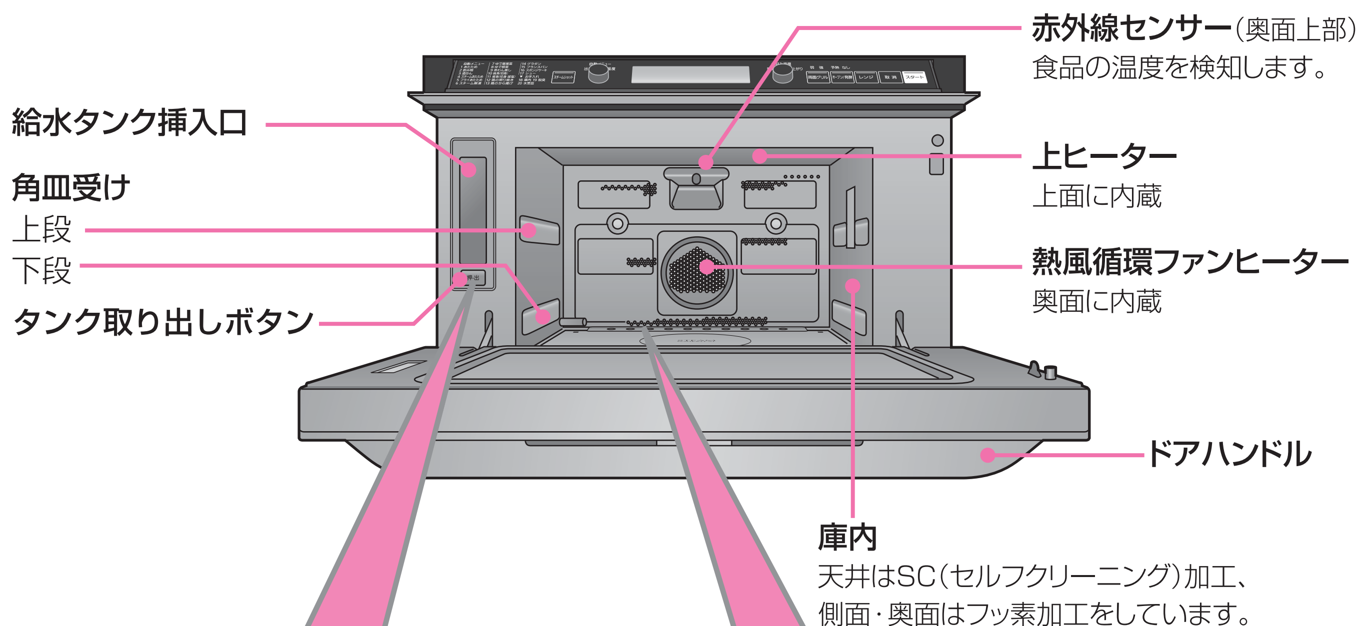
調理後、トレーを確認し、水がたまっていたら捨ててください。

■取り付け／取り出しかた



●水がたまっている場合がありますので、気を付けて外してください。
また取り付け時には奥までしっかりと差し込んでください。
（水受部・排水トレーのお手入れ➡ P.50）

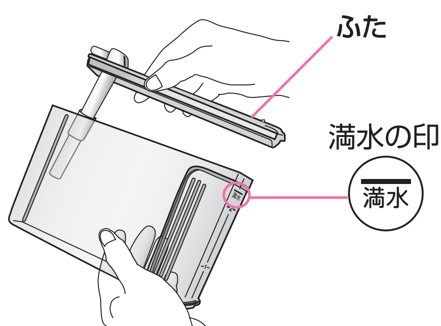
イラストは、実物と異なる場合があります。また製品には、注意ラベルがはられています。



給水タンク

スチームを使う調理のとき、
ふたを開け、「満水」まで水を
入れてセットします。

●取り付け／取り出しかたは➡ P.16
●タンクは分解してお手入れできます。
（タンクのお手入れ➡ P.49）



■タンクランプ、水位センサーについて
➡ P.16

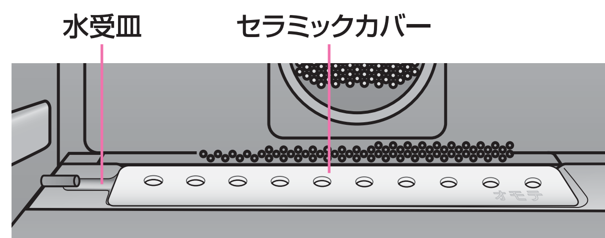
水受皿・セラミックカバー

スチームを使う調理のときに、底面に内蔵した
ヒーターでスチームを発生させます。

セラミックカバー

●水受皿への異物の混入や沸とうした湯によるやけど
防止のカバーです。
●スチームを使うメニュー以外でも常に下記のイラストの
状態でお使いください。

■取り付け／取り出しかた



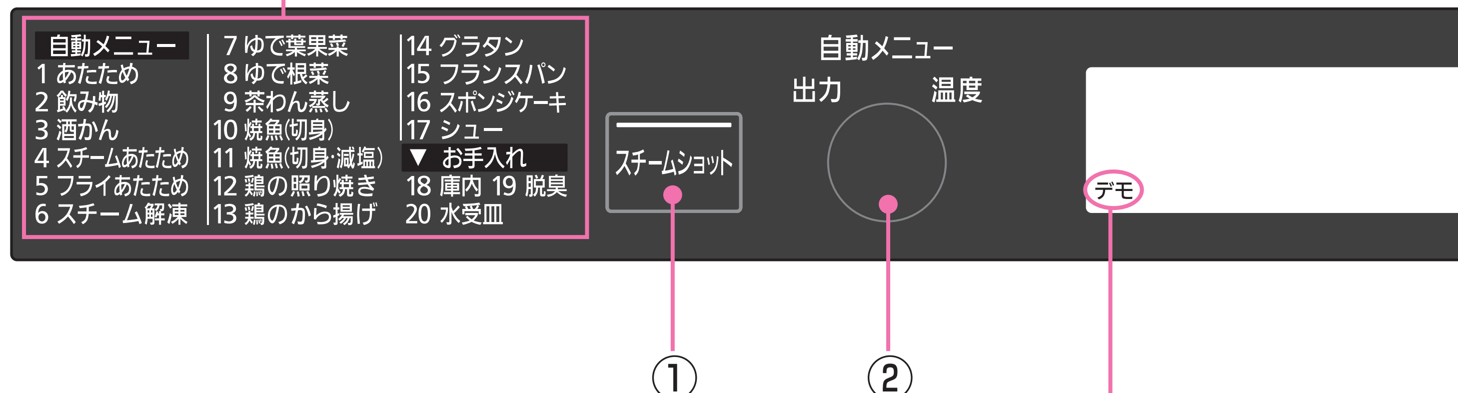
●取り付けは、「オモテ」を上にして、ゆっくり置く。
●取り外しは、十分に冷めてから、
右横にすべらすように外す。
（陶器製のため、落とすと割れます）

⚠ 注意

調理中や調理後に、水受皿やセラミック
カバーを触らない

高温のため、やけどのおそれがあります。

各部の名前 操作部



①「スチームショット」ボタン
「両面グリル」ボタン
「オーブン／発酵」ボタン
「レンジ」ボタン
手動メニュー※1

➡ P.34〜43

食品の状態や仕上げに応じて、
時間や温度設定が必要なボタンです。

②左ダイヤル



（以降の手順説明では、左のイラストを使います）

- 自動メニュー「1〜17」の番号設定に使います。
- 「レンジ」の出力設定やオーブン調理などの温度設定に使います。
- お手入れ「18〜20」をするときに使います。 ➡ P.46

③右ダイヤル



（以降の手順説明では、左のイラストを使います）

- お好み温度であたためるときの仕上がり温度の設定に使います。
- 手動メニューボタンの加熱時間の設定に使います。
- 自動メニューの仕上がり調節に使います。

④「取消」ボタン

■操作を取り消す／調理を中止するとき

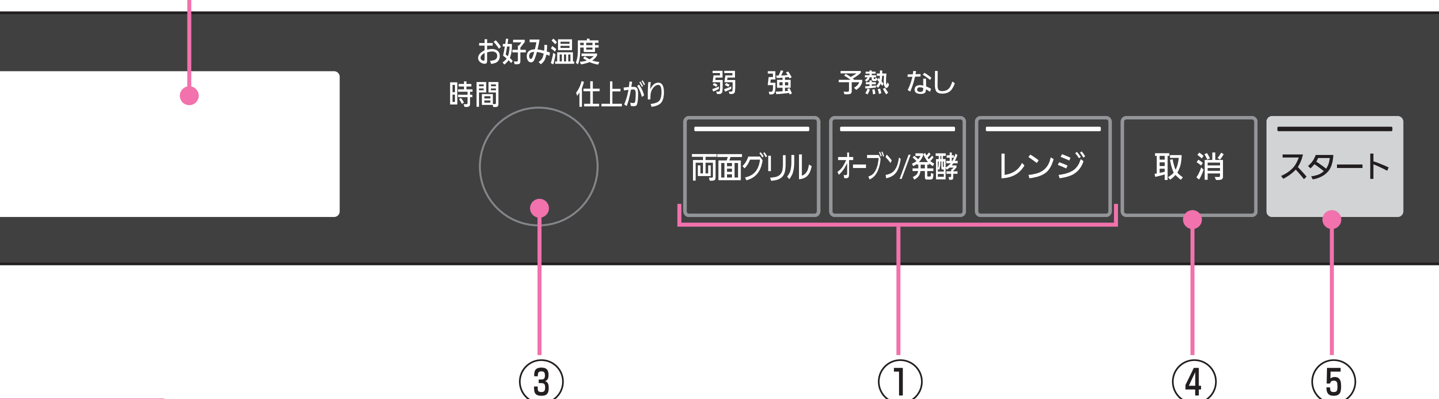
調理中にできばえを見たいときは、このボタンを押さずに、ドアを開けて確認します。
ドアを閉め、「スタート」ボタンを押すと、調理を再開します。

⑤「スタート」ボタン

すべての調理をスタートさせるときに使います。

※1 **手動メニュー**…レンジの出力やオーブン・発酵温度、加熱時間などを設定して加熱することをいいます。

表示部
ドアを開け、「0」を表示させてからお使いください。



「デモ」が表示されているとき
店頭用モードのため、調理できません。
【解除方法】
「レンジ」ボタンを2秒間押す。
ピッと1回鳴って「デモ」表示が消え、解除されます。

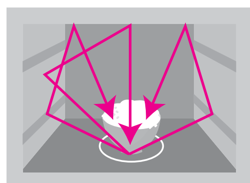
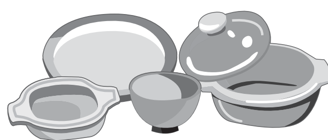
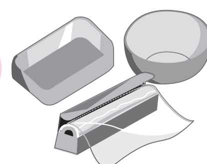
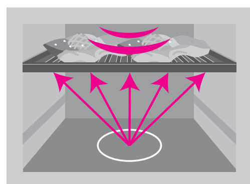
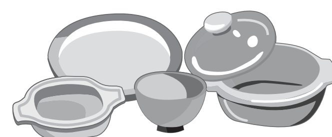
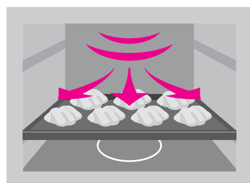
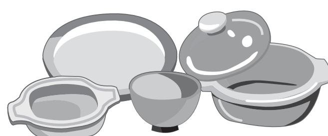
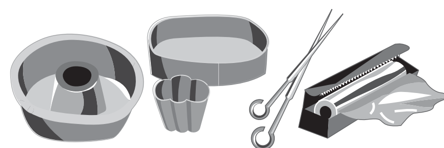
自動電源オフ機能
操作をしないと、1分後に表示部が暗くなります。
また加熱後にファンが止まったとき自動で電源が切れます。
(「0」表示が消える)
電源が切れる時間(ファンの動作時間)は調理した
メニューなどにより異なります。(約2～15分)

電源を入れるには
自動電源オフ時は、ドアを開けると電源が入ります。
●操作部の自動メニューやお好み温度などの文字が点灯
●表示部に「0」と表示
省エネのため、ドアを開けても庫内灯はつきません。

ドアを開けると
電源が入ります



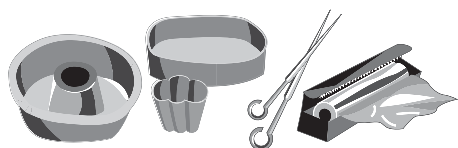
使える容器・使えない容器

加熱の種類	使える容器
レンジ 700～150W 300Wスチーム  レンジ加熱 （300Wスチームは レンジとスチーム）	  自動メニューの「1 あたため」、「7 ゆで葉果菜」、「8 ゆで根菜」ではふた、およびふた付きの容器は使用しない 容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに、食品が発煙や発火するおそれがあります  陶器、磁器、耐熱ガラス  ●ただし、次の器は、使えません。 ●金銀模様の器（火花が飛ぶ） ●色絵の付いた器（はげる） ●高温になる料理は、急熱・急冷に強い耐熱ガラス製容器をお使いください。  耐熱140℃以上のプラスチック、ラップ ふたには、熱に弱い物があります  ●ただし、次の物は、使えません。 ●油脂や糖分の多い食品（高温になる） ●密閉したふたや袋 ●「電子レンジ使用可能」表示のない容器
両面グリル  レンジ+ヒーター加熱	 陶器、磁器、耐熱ガラス  ●ただし、次の器は、使えません。 ●金銀模様の器（火花が飛ぶ） ●色絵の付いた器（はげる） ●高温になる料理は、急熱・急冷に強い耐熱ガラス製容器をお使いください。
オーブン/発酵、上面グリル  ヒーター加熱 （発酵はヒーターとスチーム）	 陶器、磁器、耐熱ガラス  ●高温になる料理は、急熱・急冷に強い耐熱ガラス製容器をお使いください。  アルミやホーローなどの金属、金ぐし、アルミホイル  ●取っ手が樹脂の物は溶けるため使えません。

●加熱のしくみ➡ P.9

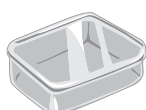
使えない容器

✕ アルミやホーローなどの
金属、金ぐし、アルミホイル



●付属の角皿、金あみや金属製の焦げ目付け皿なども、火花が飛び、発火・発煙の原因になることがあるため使えません。

✕ 耐熱140℃未満の
プラスチック

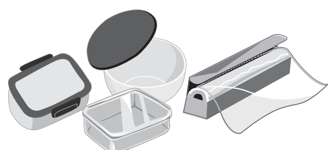


●高温になり、溶けます。

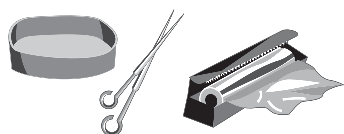
✕ ポリエチレン、メラミン、
フェノール、ユリア樹脂

●電波で変質します。

✕ オーブンやグリル用以外の
プラスチック、ラップ

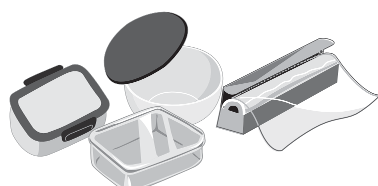


✕ アルミやホーローなどの
金属、金ぐし、アルミホイル

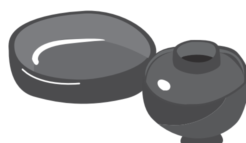


●付属の角皿、金あみや金属製の焦げ目付け皿なども、火花が飛び、発火・発煙の原因になることがあるため使えません。

✕ オーブンやグリル用以外の
プラスチック、ラップ



✕ 漆器



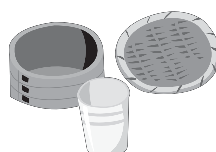
●塗りがはげたり
ひび割れたりします。

✕ 耐熱性のない
ガラス



●カットガラスや
強化ガラスも溶けたり、
割れたりします。

✕ 紙製品や木、
竹製品



●針金を使っている物は
燃えやすくなります。
●耐熱加工されている
クッキングシートや
オーブンシートなどは
パッケージの耐熱温度に
従って使うことができます。

付属品

付属の角皿やグリル皿は、
加熱方法によって
使えない場合があります。

✕は使えません。

加熱方法	角皿
レンジ	✕
両面グリル	✕
上面グリル	○
オーブン	○

加熱方法	グリル皿
レンジ	✕
両面グリル	○
上面グリル	○
オーブン	✕

●角皿は、電波を使うレンジ
加熱調理では、火花が飛ぶ
ため使えません。

使いこなしのポイント

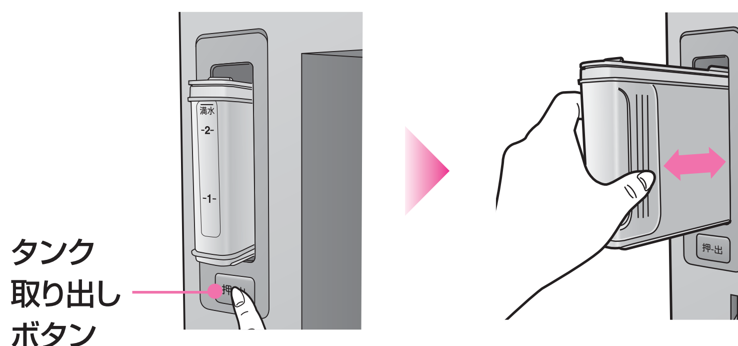
準備するとき（給水タンクについて）

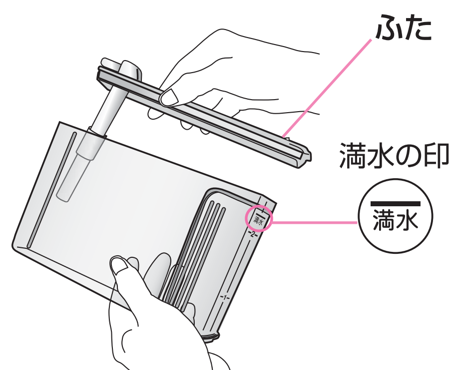
■スチームを使うときは

給水タンクに、水を入れる 水

①ドアを開け、タンク取り出しボタンを押して取り出す

②ふたを開け、水を入れる
満水以上入れない。





③ふたをしっかり閉める
（タンクの外側の汚れ、水滴をふきんなどでふき取る。汚れていると、水量を検知できない場合があります。）

④タンクを水平に持ち、カチッと音がするまで差し込む
（タンクに記載の取り付け方向の矢印を奥にして取り付けてください。）

●水は毎回入れ替えてください。
●塩素消毒されている水道水をおすすめします。
カビや雑菌が発生しやすくなるため、次の水を使うときは毎回給水タンクを洗ってください。➡ P.49
●浄水器の水　●アルカリイオン水　●ミネラルウォーター　●井戸水など
※硬度の高い水は、水受皿（➡ P.11）が白くなることがあります。

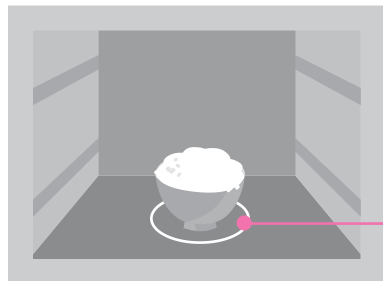
■タンクランプ、水位センサーについて
●給水忘れを防ぐために、スチームを使うメニューを選んだときにタンクランプが点灯します。
●調理スタート時に約2秒間ランプが消灯し、水位センサーがタンクの水量を検知します。
（自動メニュー「5、9、11～13、15～17」、お手入れ「18 庫内」）
水量が少ないときは、表示部に「給水」を表示します。タンクランプが点滅し、スタートできません。



※スチーム使用時の下記の症状は異常ではありません
●蒸気がドアの周囲から少し漏れることがあります。
●終了後、庫内底面にお湯または水滴がたまることがあります。冷めてからふきんなどでふき取ってください。

■食品を用意して

食品は、容器に入れて庫内中央に置く



この円形のイラストを目安に置いてください。

●加熱方法によっては、付属のグリル皿や角皿が必要です。➡ P.2
（「レンジ」のときはどちらも使えません ➡ P.15）

■あたためや解凍などをするときは

庫内が冷めてから使う

●赤外線センサーをうまく働かせるため、オーブンやグリルの使用後、レンジの連続使用後など、庫内が熱いときは赤外線センサーがうまく働かず「U50」を表示することがあります。（➡ P.53）

■スタート後、お好みで

温度や仕上がりを変えるとき

●「仕上がり」が点灯中（約14秒間）に、右ダイヤルをまわして仕上がりの強弱を変更できます。



●「オーブン／発酵」のとき、温度が点灯中、左ダイヤルをまわして焼き上げ温度を変更できます。スチームショット中は温度変更できません。



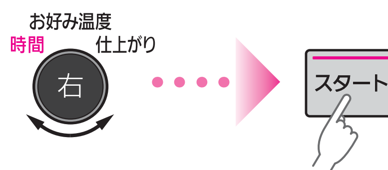
●自動メニューの「1 あたため」、「2 飲み物」、「3 酒かん」のとき、表示部の「℃」が点滅中（約14秒間）に、右ダイヤルをまわして仕上がり温度を変更できます。



■加熱が足りないときは

追加加熱できます

加熱終了後、右ダイヤルの「時間」が点滅中（6分間）に追加加熱時間を合わせて、スタートします。



●追加できる時間
- ●自動メニュー：最大10分まで
- ●手動メニュー：各使いかたのページの最大設定時間をご覧ください。

●「時間」の点滅が消えたときは、各加熱方法の手順に従って、様子を見ながら再度加熱してください。

●自動メニューの「1 あたため」、「2 飲み物」、「3 酒かん」のときは、手動メニューの「レンジ」600Wで様子を見ながら追加加熱してください。

■取り出すときは

熱いので気を付ける

●グリル皿や角皿は、必ず付属のミトンを使って、両手で取り出してください。

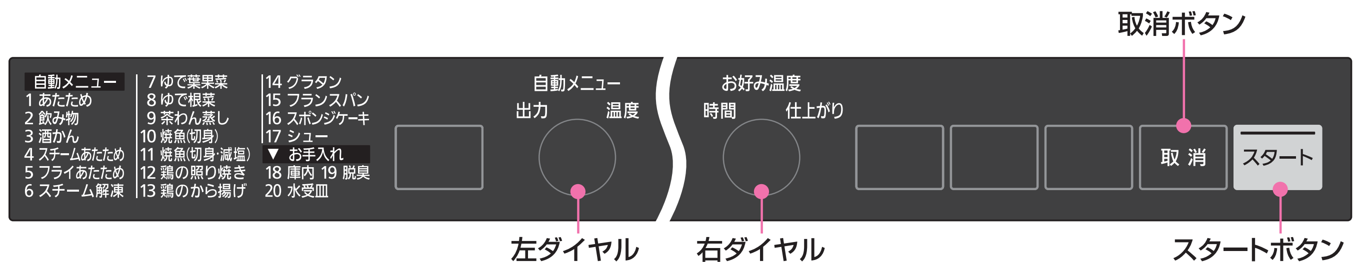


ミトンは白い面を手のひら側にして使う

●庫内に取り忘れがあると、「ピッピッ」と2分おきにブザーが鳴ります。（6分間）

●熱くなった容器は、ふきんなどを使って、取り出してください。

あたためる



あたためを使い分けましょう

下記のあたためは、赤外線センサーで食品の温度を検知しています。

項目 / あたための種類	食品	特長・コツ
スピーディに 自動メニュー 「1 あたため」 レンジ加熱	おかず 汁物(みそ汁・スープ) ごはん類 (室温・冷蔵・冷凍) など	調理済みのおかずやごはんなどを、自動ですばやくあたためます。 ●食品により、ラップが必要です。 ➡ P.25
しっとりふっくら 自動メニュー 「4 スチームあたため」 レンジ+スチーム加熱	しゅうまい 焼き魚、煮魚 ごはん(室温・冷蔵) など	ラップなしであたためます。 スチームで食品の乾燥を防いで、しっとりふっくらあたためます。 ●自動メニューの「1 あたため」より、時間はやや長くかかります。 ●冷蔵庫でパサついたごはんなどはこのあたためがおすすめです。
−10～90℃の お好みの温度に 「お好み温度」 レンジ加熱	●食品とお好み温度の目安 ➡ P.23	人肌にしたいベビーフードや、カチカチに凍ったアイスクリームなども食べやすくできます。

⚠ 警告



●100g未満の食品は45～90℃設定であたためない
赤外線センサーが検知できずに、発煙・発火するおそれがあります
手動メニューの「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。➡ P.44

●粒入りスープはあたためない
具が飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります
ラップをして、手動メニューの「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱してください。➡ P.44

●ふた、およびふた付きの容器は使用しない
容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに、食品が発煙や発火するおそれがあります

スピーディに

自動メニュー　1 あたため

付属品　なし

■付属の角皿は使えません

例）おかずを1品あたためるとき

1 食品を入れる



- 100～500gまで。(冷凍ごはんは300gまで)
- 食品により、ラップをする。➡ P.25
- ラップをするときはゆったりと。(破裂の原因)
- 市販の冷凍食品などの加工食品は、パッケージの指示に従う。
- スープやみそ汁はマグカップを使わない。(沸とうするおそれ)
- 食品の分量に合った耐熱容器で。➡ P.14～15

2 左ダイヤルをまわして 自動メニューの「1 あたため」を選ぶ



仕上がり温度を変えるとき

右ダイヤルをまわして温度を変える

スタート後も表示部の「℃」が点滅中(約14秒間)にダイヤルをまわして変更できます。

●45～90℃まで。工場出荷時の設定は70℃。
温度の目安➡ P.23

●メモリー機能
55～75℃に設定した場合、その温度は記憶され、次回のあたため時に表示されます。

3 スタート を押す



現在温度

- 現在温度は約50秒後から表示します。
（短い時間で終了するときは、表示しない場合があります）
- 0℃未満は表示しません。
- 「スタート」ボタンを押すと設定温度が確認できます。(約3秒間)

ピッピッ…と5回鳴ったら

でき上がり

あたため足りないときは

食品を取り出して、混ぜたり、並べ替えなどして手動メニューの「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱します。

上手にあたためるために
P.24の「コツ」を
必ず読んでください



あたためる



しっとりふっくら

自動メニュー　4 スチームあたため

付属品　なし

■付属の角皿は使えません

タンクに満水まで
水を入れる➡ P.16 

例）おかずをあたためるとき

1 食品を入れる

• 100～500gまで。（冷凍ごはんは300gまで）
• ラップはしない。
• 市販の冷凍食品などの加工食品は、パッケージの指示に従う。
• 異なる食品は同時にあたためられません。



お願い

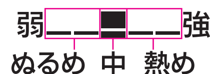
連続使用するときは、赤外線センサーをうまく働かせるために、ドアや庫内をふいてください。

2 左ダイヤルをまわして自動メニューの「4 スチームあたため」を選ぶ



仕上がりを変えるとき

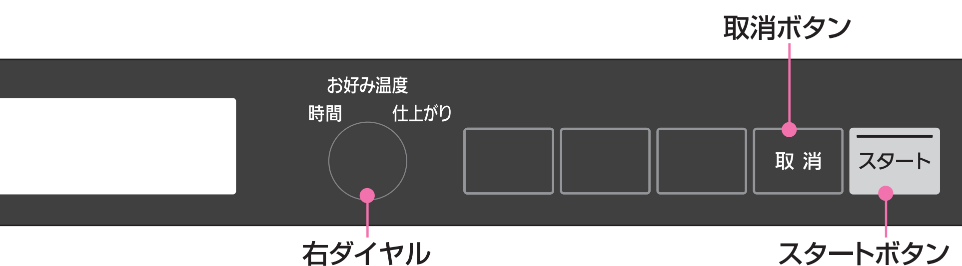
右ダイヤルをまわして仕上がりを変える



ぬるめ　中　熱め

強弱を5段階から選べます。
スタート後も仕上がりの表示が点滅中（約14秒間）にダイヤルをまわして変更できます。

次のような食品は「弱」を選んでください。
• 小さな切り身魚、焼きとり2本、しゅうまい3個など
「弱」は標準よりも低出力なので調理時間が長くなることがあります。



3  を押す

残り時間は途中から表示します。
（短い時間で終了するときは、表示しない場合があります）

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

あたため足りないときは

右ダイヤルの「時間」が点滅中（6分間）に追加加熱時間（最大10分）を合わせてスタートします。
点滅が消えたときは、取り出して混ぜ、並べ替えなどして手動メニューの「レンジ」300Wで
様子を見ながら加熱してください。

あたためる お好み温度

お好みの温度に

付属品　なし

■付属の角皿は使えません



−10℃〜90℃のお好みの温度にあたためることができます。

例）アイスクリームをやわらかくするとき

1 食品を入れる

•食品により、ラップをする。➡ P.25
•食品の分量に合った耐熱容器で。



2 右ダイヤルをまわして温度を合わせる

−10〜90℃まで。
最初にダイヤルをまわすと40℃を表示します。



3 スタート を押す

●スタート後に温度変更はできません。

•設定温度と現在温度が表示されます。
•現在温度は約50秒後から表示します。
（短い時間で終了するときは、表示しない場合があります）
•0℃未満は表示しません。
•メモリー機能（➡ P.19）はありません。

ピッピッ…と5回鳴ったら

でき上がり

上手にあたためるために
P.24の「コツ」を
必ず読んでください



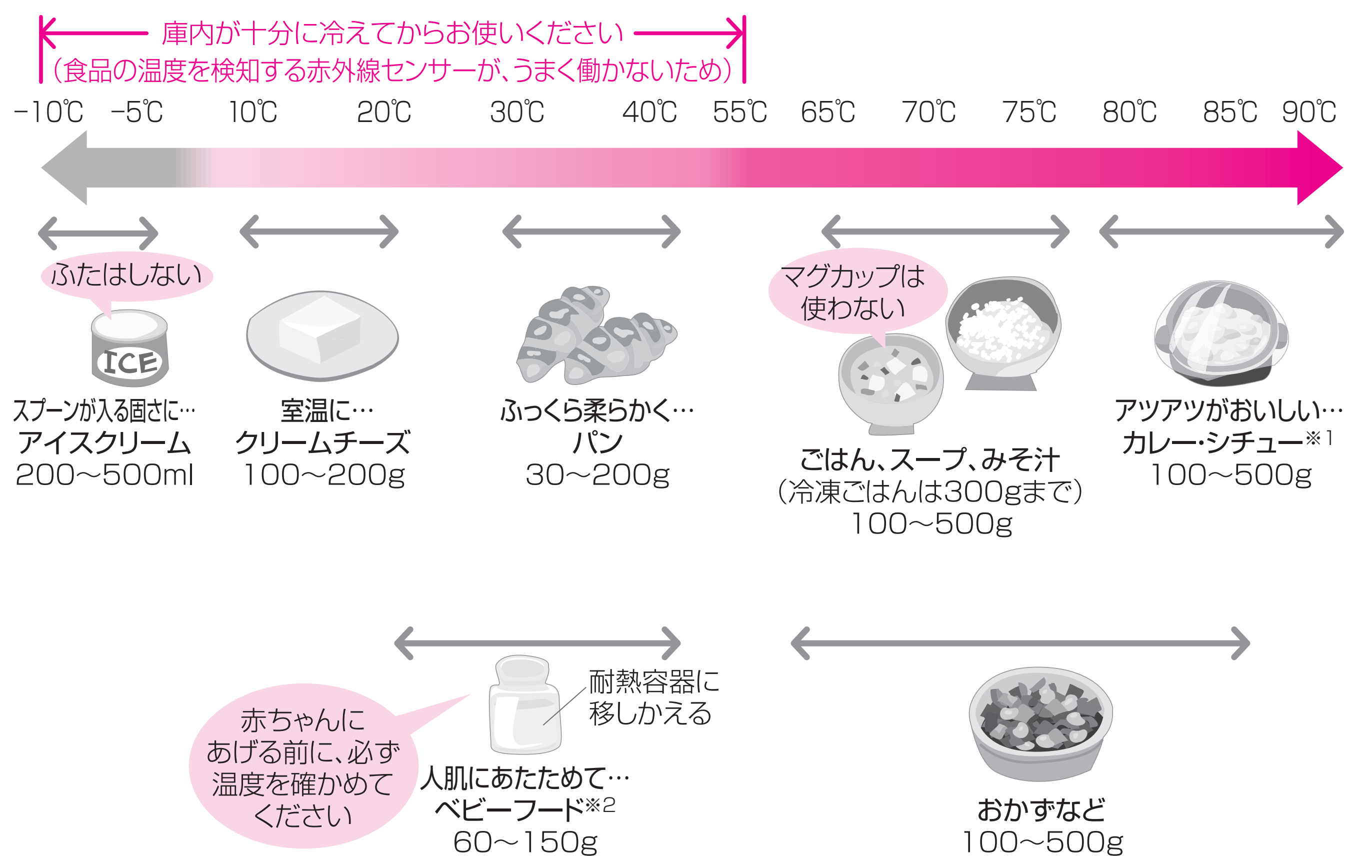
 警告

●100g未満の食品は45〜90℃設定であたためない
赤外線センサーが検知できずに、発煙・発火するおそれがあります
手動メニューの「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。➡ P.44

●粒入りスープはあたためない
具が飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります
ラップをして、手動メニューの「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱してください。➡ P.44

●ふた、およびふた付きの容器は使用しない
容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに、食品が発煙や発火するおそれがあります

食品とお好み温度の目安　(5℃きざみで合わせられます)



※1 冷凍したカレーやシチューは、ラップをして手動メニューの「レンジ」600Wで加熱後、混ぜてください。
※2 冷凍したベビーフードは、あたためられません。

上手にあたためるコツ

■液体は混ぜて、固体は厚みを均一に！



●加熱の前後に混ぜる

冷凍ごはんは150～300gずつに



●必ず、耐熱性の平皿にのせてあたためる。
●薄く、平らにしておく（約2～3cm厚さにする）
●ラップの重なりは下にする

次のことにも気を付けて



⚠ 警告



●100g未満の食品は45～90℃設定であたためない
赤外線センサーが検知できずに、発煙・発火するおそれがあります
手動メニューの「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。➡ P.44

●粒入りスープはあたためない
具が飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります
ラップをして、手動メニューの「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱してください。➡ P.44

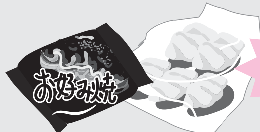
⚠ 注意



●お弁当はあたためない
容器の変形や溶けのおそれがあります
●ふたやラップを外し、ゆで卵やアルミケース、調味料類も取り出して手動メニューの「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱してください。➡ P.44

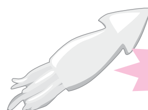
■次のような食品は、自動メニューの「1 あたため」では上手にあたためられません。

●冷凍カレー、冷凍パン、市販の冷凍食品など
➡ 手動メニューの「レンジ」で（P.44、45）



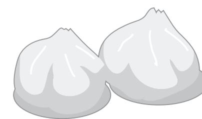
※市販の冷凍食品などの加工食品は、パッケージの指示に従う。

●はじけやすい食品
➡ いかは手動メニューの「レンジ」300Wで（P.44）



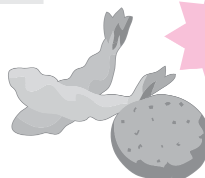
はじける

●肉まん・あんまん
➡ 手動メニューの「レンジ」300Wスチームで（P.45）



具だけ熱くなる

●フライ・天ぷら
➡「5 フライあたため」で（P.30）



べたつく

●乾干物、冷凍ゆで野菜、ポップコーンなど
➡ 手動メニューの「レンジ」600Wで（P.44）

■次のような食品をあたためるときは、注意が必要です。

●カレーやシチューは具がはじけるので必ずラップをし、深めの容器に入れて、80℃に設定してあたためてください。また、加熱後必ず混ぜてください。
●おかずや汁物は、口の広い、浅めの容器をお使いください。
●厚みや形状の不均一な食品、分量に合わない器を使うと、うまくあたたまりません。

ラップをする／しないのコツ

ラップをするのは…

「蒸し物・冷凍した食品」など



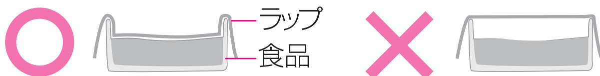
●水分を逃がさず しっとりさせたい 食品や、はじけやすい 食品など。

- ●しゅうまいなどの 蒸し物
- ●カレー・シチュー
- ●煮魚
- ●タレがかかった 加工食品
- ●冷凍ごはん
- ●冷凍食品 （フライを除く）

（スチームを使ったあたためでも、カレーのあたため時にはラップをしてください）

■ラップはできるだけ食品に添わせましょう

ラップが浮いていると、赤外線センサーが食品の温度をうまく検知できず、上手にあたためられないことがあります。
容器をゆったりとおおい、食品に添わせます。



■ラップの重なりは下にしましょう

重なりを上にすると上手にあたたまりません。



ラップをしないのは…

「焼き物・揚げ物・いため物・汁物」など



●水分を逃がして、 パリッとさせたい 食品や、十分に水分の ある食品など。

- ●ごはん
- ●みそ汁・スープ※
- ●野菜いため
- ●焼きそば
- ●ハンバーグ
- ●焼き魚
- ●フライ・天ぷら
- ●肉じゃが

※粒入りのスープはラップをしてください。

⚠ 警告



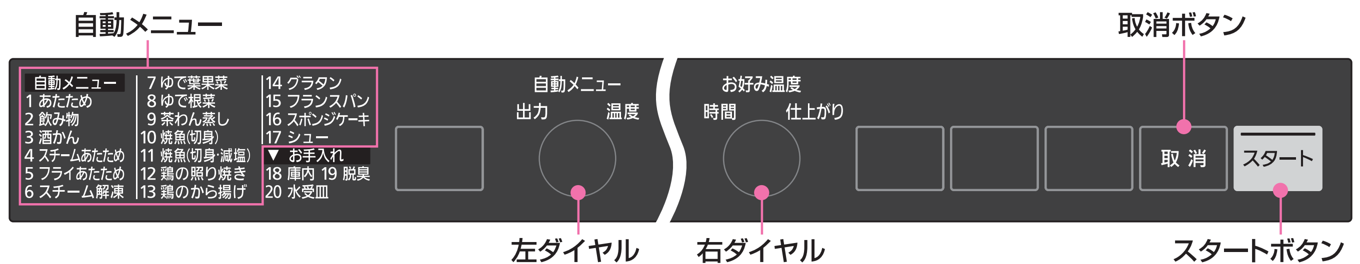
ふた、およびふた付きの容器は使用しない

容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに、食品が発煙や発火するおそれがあります

■次の食品は、2品以上で同時にあたためないでください。

- ●分量や温度に差がある食品
- ●ごはんとカレーなど、仕上がり温度が異なる食品
- ●から揚げやしゅうまいなど、小さくて油を多く含む食品
- ●ソース・タレのかかった食品
- ●みそ汁やスープなどの汁物と、 ごはんやおかずなどの食品
- ●1つが、300gを超える食品

自動メニューで調理する



■自動メニュー一覧

左ダイヤルで自動メニューを合わせて、以下のメニューが調理できます。
メニューに適した加熱方法と時間を自動でコントロール。おいしい料理が作れます。(メニューごとに付属品が違います。)
自動メニューの「1 あたため」、「4 スチームあたため」、「お好み温度」についてはP.18~25をご覧ください。
水: スチーム使用メニューです。給水タンクに水を入れてください。

付属品	メニュー名/参照ページ (参照ページは取扱説明書、COOK BOOK共通。CはCOOK BOOKのみに記載)					
なし	1 あたため		P.18、19	6 スチーム解凍	水	P.31
	2 飲み物		P.29	7 ゆで葉果菜		P.32、P.47(C)
	3 酒かん		P.29	8 ゆで根菜		P.32
	4 スチームあたため	水	P.20			
グリル皿	5 フライあたため	水	P.30	12 鶏の照り焼き	水	P.56、57(C)
	10 焼魚(切身)		P.72(C)	13 鶏のから揚げ	水	P.58(C)
	11 焼魚(切身・減塩)	水	P.72(C)	14 グラタン		P.50~53(C)
角皿	9 茶わん蒸し	水	P.40、41(C)	16 スポンジケーキ	水	P.84(C)
	15 フランスパン	水	P.113~117(C)	17 シュー	水	P.118、119(C)

※「9 茶わん蒸し」はわん数を、「17 シュー」は段数を選ぶ必要があります。
※「15 フランスパン」、「16 スポンジケーキ」、「17 シュー」は予熱が必要です。
※「15 フランスパン」は、角皿を入れて予熱します。
※ 詳細は参照ページをご覧ください。

自動メニュー　2〜14（予熱なし）

1 食品を入れる

2 左ダイヤルをまわして メニュー番号を選ぶ

「9 茶わん蒸し」はわん数（1〜6わん）を合わせます。



「9 茶わん蒸し・4わん」の場合

お好みの仕上がりを選ぶには

右ダイヤルをまわして仕上がりを選ぶ



- 強弱の設定が3または5段階のメニューがあります。
- スタート後も右ダイヤルの「仕上がり」が点灯中（約14秒間）に変更できます。
- 「2 飲み物」、「3 酒かん」は、スタート後、右ダイヤルの「仕上がり」が点灯中（約14秒間）に仕上がり温度を変更できます。

3 スタート を押す

途中で残り時間を表示します。（「2 飲み物」、「3 酒かん」以外）

ピッピッ…と5回鳴ったら

でき上がり

追加加熱するとき

加熱終了後、右ダイヤルの「時間」が点滅中（6分間）に追加加熱時間を合わせて、スタートします。
「時間」の点滅が消えたときは、各加熱方法の手順に従って、様子を見ながら再度加熱してください。
自動メニューの「1 あたため」、「2 飲み物」、「3 酒かん」のときは、手動メニューの「レンジ」600W、「5 フライあたため」は、手動メニューの「上面グリル」で様子を見ながら加熱してください。

お知らせ

水位センサーについて ➡ P.16
自動メニュー「5、9、11〜13」は調理スタート前に水位センサーが水量を検知します。
水量が少ないときは、表示部に「給水」を表示。タンクランプが点滅し、スタートできません。

次ページへつづく

自動メニュー　15〜17（予熱あり）

1 左ダイヤルをまわして メニュー番号を選ぶ



「17 シュー」は段数（1、2段）も合わせます。

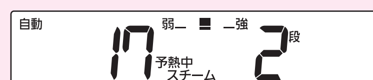
お好みの仕上がりを選ぶには

右ダイヤルをまわして仕上がりを選ぶ



- 強弱の3段階の設定ができます。
- 予熱中や予熱完了後、スタート後にも「仕上がり」が点灯中（約14秒間）に変更できます。

2 スタート を押し、予熱する（庫内をあたためる）



※予熱中は、省エネのため庫内灯を消しています。

ピッピッ…と5回鳴ったら **予熱完了**

「予熱完」を表示。



3 食品を入れ スタート を押す

残り時間を表示します。



ピッピッ…と5回鳴ったら

でき上がり

追加加熱するとき

加熱終了後、右ダイヤルの「時間」が点滅中（6分間）に追加加熱時間を合わせて、スタートします。
「時間」の点滅が消えたときは、手動メニューの「オーブン予熱なし」で様子を見ながら加熱してください。

お知らせ

水位センサーについて ➡ P.16

自動メニューの「15〜17」は調理スタート前に水位センサーが水量を検知します。
水量が少ないときは、表示部に「給水」を表示。タンクランプが点滅し、スタートできません。

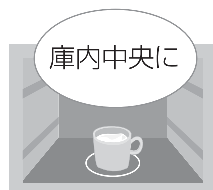
牛乳やコーヒー、お酒などを上手にあたためるには　レンジ加熱

自動メニュー　2 飲み物／3 酒かん

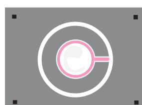
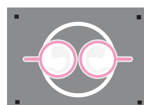
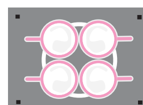
付属品　なし　**■付属の角皿は使えません**

「2 飲み物」: 牛乳、コーヒー、お茶、ジュース、水など
「3 酒かん」: お酒

置きかた



■個数に合わせた置きかたがあります

1個	2個	3個	4個
			

端に置かないでください。沸とうするおそれがあります。
必ず庫内四つ角のイラスト(■)より内側に置いてください。

あたためのコツ

●広口で背の低い容器を使う。
●容器の8分目まで入れる。
●加熱の前後は、必ず混ぜる。
●2個以上は、分量をそろえる。

仕上がりを変えるとき

●容器の形状によって仕上がりが変わるため、右ダイヤルで仕上がり温度を調節してください。
2 飲み物：35～70℃（工場出荷時の温度：60℃）
3 酒かん：40～60℃（工場出荷時の温度：50℃）

●現在温度は約50秒後から表示します。
（短い時間で終了するときは、表示しない場合があります）
●「スタート」ボタンを押すと設定温度が確認できます。（約3秒間）
●変えた温度は記憶され、次回のあたため時に表示されます。

●飲み物の50℃と酒かんの50℃は仕上がり温度が異なることがあります。
それぞれのメニュー番号を正しく使い分けてください。

あたため足りないときは

手動メニューの「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱します。➡ P.44





飲み物を加熱しすぎない（突沸に注意）
加熱後取り出したあと、突然の沸とうによる飛び散りなどでやけどのおそれがあります
●自動であたためる場合、必ず、本ページの記載に従い、自動メニューの「2 飲み物」または「3 酒かん」で加熱する。

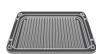


使いかた…自動メニュー

自動メニューで調理する

フライや天ぷらをあたためるには　レンジ+ヒーター+スチーム加熱

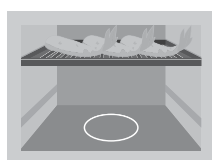
自動メニュー　5 フライあたため

付属品  グリル皿　■付属の角皿は使えません

タンクに満水まで
水を入れる➡ P.16 

調理済みのフライや天ぷらなどを、サクッと揚げたてのようにあたためます。

あたためのコツ


（上段）

●ラップはしない。
●種類の違う食品を同時にあたためるときは、厚みと重さをそろえる。
●食品はグリル皿に直接のせる。（オーブンシートも使えます）

お願い

•アルミホイルは火花が出るので、使えません。
•冷凍した揚げ物はあたためられません。

仕上がりの目安

●種類や重さに合わせて、右ダイヤルで仕上がりを調節してください。

弱 ▬ 強

	弱	中	強
フライ	ー	100～500g	500～700g
天ぷら	100～500g	ー	ー

●100g以下や、500g以上の天ぷらのあたためはうまくできません。
●天ぷらなどの底面がべたつくときは、キッチンペーパーなどで油分を取ってください。

追加加熱するとき

加熱終了後、右ダイヤルの「時間」が点滅中（6分間）に追加加熱時間（最大10分まで）を合わせてスタートします。
「時間」の点滅が消えたときは、手動メニューの「上面グリル」で様子を見ながら加熱します。

肉や魚を解凍するには

レンジ+スチーム加熱

自動メニュー　6 スチーム解凍

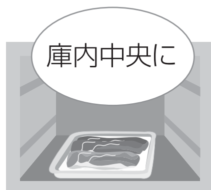
付属品　なし

■付属の角皿は使えません

タンクに満水まで
水を入れる➡ P.16 

肉や魚を、スピーディに自動で解凍します。
冷凍庫から出してすぐ解凍してください。

解凍のコツ



●発泡スチロールトレーのまま入れる。
●ラップはしない。
●トレーがなければ、耐熱性の平皿に食品をのせる。
●分量は100～500gまで。
●給水タンクに水を入れなくても解凍できますが、固めの仕上がりになります。
●薄い・細い部分にアルミホイルを巻くと変色や煮えを防ぐことができます。

仕上がりの目安

●種類に合わせて、右ダイヤルで仕上がりを調節してください。
　•100gは仕上がりを「やや弱」に、さしみは仕上がりを「弱」に。
　•肉の細切り、いかに切り目を入れるなど包丁で切れる固さにするときは仕上がり「弱」で解凍する。
●形状や開始温度によって、部分的に煮えることがあります。

追加加熱するとき

加熱終了後、右ダイヤルの「時間」が点滅中（6分間）に追加加熱時間（最大10分まで）を合わせてスタートします。
「時間」の点滅が消えたときは、手動メニューの「レンジ」150Wで様子を見ながら加熱します。

手動で解凍するときは

手動メニューの「レンジ」150Wで加熱時間を合わせる。➡ P.44

■上手に解凍するには、まず上手な冷凍から！

●新鮮な食材を選びましょう。
●薄く（3cm以内）、平たく、重ねずに厚みをそろえてください。
●1回分ずつ（約300gまで）に分けてください。
●ラップでしっかり密封してください。

■次のような食品は、上手に解凍できません。

●冷凍庫から出して長い間放置した食品。
●冷凍庫から冷蔵庫へ移した食品。
●分量が100g未満の食品。
　➡ 手動メニューの「レンジ」150Wで様子を見ながら解凍します。➡ P.44
●ゆでて冷凍した野菜。
　➡ 手動メニューの「レンジ」600Wで時間を合わせて解凍します。➡ P.44

自動メニューで調理する

ゆでる

レンジ加熱

付属品　なし

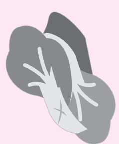
■付属の角皿は使えません

自動メニュー　7 ゆで葉果菜

ほうれん草・キャベツ・グリーンアスパラガス・なす・かぼちゃ・ブロッコリー・カリフラワー　など

〈葉菜〉100～500gまで（ほうれん草や小松菜などは300gまで）

●ほうれん草、小松菜



●葉と茎を交互に重ねる
●太い茎には十文字に切り込みを入れる

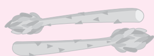
●キャベツ



●固い芯を取る
●大きさをそろえて切る

➡ 加熱後、流水にさらし、アクを取る。

●アスパラガス



●穂先と根元を交互に重ねる
● 100gのときは仕上がりを「弱」に
➡ 加熱後、手早く冷水にとる。



ラップに包んでから…



耐熱性の平皿へ

ラップの重なり合う部分を下にする

〈果花菜〉100～500gまで

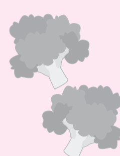
●なす、かぼちゃ



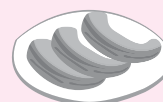
●大きさをそろえて切り、塩水につける

●大きさをそろえてやや厚めに切る

●ブロッコリー、カリフラワー



●小房に分け、塩水につける



耐熱性の平皿に並べてから…



ラップをかける

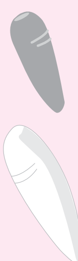
●容器に水をはって加熱しない。
●洗ったときの水分は残しておく。
●ラップは、何重にもおおわない。

自動メニュー　8 ゆで根菜

にんじん・大根・じゃがいも・さつまいも・さといも　など

〈根菜〉100g ～1kgまで（にんじん、大根は500gまで）

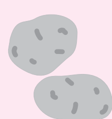
●にんじん、大根



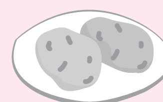
●輪切り、いちょう切りに

●厚さ2～3cmの輪切りに（重ねないで皿にのせる）

●じゃがいも、さつまいも、さといも



●そのまま洗って使う
●切って使うときは、皮をむき大きさをそろえる（重ねないで皿にのせる）



耐熱性の平皿に並べてから…



ラップをかける

●容器に水をはって加熱しない。
●洗ったときの水分は残しておく。
●ラップは、何重にもおおわない。

➡ 加熱後は、ムラ解消のため約5分蒸らしてください。

野菜をゆでるときのコツ



●次の場合は、手動メニューの「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱してください。
➡ P.44
- 100g未満のとき
- 大きめに切ったとき
- 厚めに切ったとき

仕上がりの目安

- 季節や野菜の状態により仕上がりが異なります。右ダイヤルで仕上がりを調節してください。

加熱後は

- 根菜は、加熱後5分蒸らしてください。(ムラ解消のため)
- 取り出すときは、皿が熱くなっているので、ふきんなどを使って取り出してください。

- アクの強い野菜は、加熱前や加熱後、水にさらしてアク抜きをしてください。
- 彩りをよくしたいときは、加熱後流水にさらして色止めをしてください。

追加加熱するとき

加熱終了後、右ダイヤルの「時間」が点滅中(6分間)に追加加熱時間(最大10分まで)を合わせてスタートします。
「時間」の点滅が消えたときは、手動メニューの「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱します。

使いかた…自動メニュー

⚠ 警告



●ふた、およびふた付きの容器は使用しない
容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに、食品が発煙や発火するおそれがあります

●次の場合、自動で加熱しない
- 100g未満の野菜
発煙や発火のおそれがあります
- 薄く切ったり、小さく切ったりした野菜(にんじんやミックスベジタブルなど)
火花が出て焦げることがあります
➡ 手動メニューの「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。

レンジで加熱する レンジ



付属品　なし

■付属の角皿は使えません

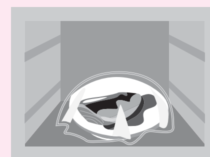
700～150W

レンジ加熱

あたためや調理など、自分で出力や時間を設定して、加熱します。

1 食品を入れる

食品により、ふた、またはラップが必要。➡ P.44



2 レンジ を押す

700W

3 左ダイヤルをまわして出力を選ぶ

600W　秒

700W、600W、500W、300W、300Wスチーム、150Wの順に出力を表示。

4 右ダイヤルをまわして時間を合わせる

600W　1分30秒

●合わせることができる時間

・700W（最大時間設定6分）

10秒単位	30秒単位

0　5分　6分

・600W、500W、300W（最大時間設定30分）

10秒単位	30秒単位	1分単位

0　5分　10分　30分

・150W（最大時間設定5時間）

30秒単位	1分単位	5分単位	10分単位

0　10分　30分　2時間　5時間

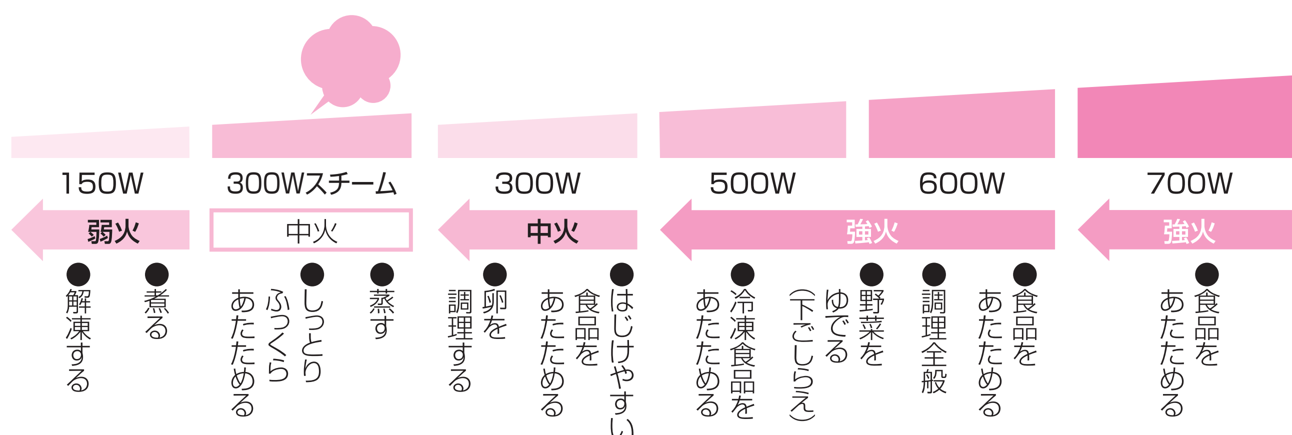
5 スタート を押す

残り時間を表示。

ピッピッ…と5回鳴ったら

でき上がり

■レンジの出力を使い分けましょう



強火と弱火を組み合わせて〈連動調理〉 レンジ加熱

かぼちゃの煮物など、最初に強火でひと煮たちさせ、弱火で煮る料理に使います。

例）「600W　10分」➡「150W　3時間」で加熱するとき

1 **食品を入れ、「600W　10分」の設定をする**（➡ P.34 1 ～ 4 ）

食品により、ふた、またはラップが必要。➡ P.44

2 **さらに、[レンジ]を押し、左ダイヤルで出力を150Wに合わせ、右ダイヤルで時間を3時間に合わせる**

※ 2 の操作では、300W、300Wスチーム、150Wの設定が可能。

3 **[スタート]を押す**

600Wが終わったら、自動的に150Wに切り替わり、残り時間を表示。

⚠ 警告



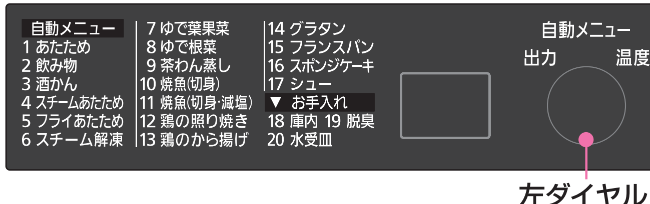
食品・飲み物は加熱しすぎない

発火や発煙、やけどのおそれがあります
飲み物は、加熱後取り出したあと、突然の沸とうによる飛び散りなどでやけどのおそれがあります
●設定時間を控えめにし、様子を見ながら加熱してください。

追加加熱するとき

加熱終了後、右ダイヤルの「時間」が点滅中（6分間）に追加加熱時間を合わせて、スタートします。
「時間」の点滅が消えたときは、P.34 2 から操作をします。

レンジで加熱する レンジ



左ダイヤル

付属品　なし

■付属の角皿は使えません

しっとりと　300Wスチーム　レンジ+スチーム加熱

酒蒸しなど、レンジ加熱にスチームを足して、しっとりと加熱します。

タンクに満水まで
水を入れる➡ P.16 

例）「300Wスチーム　10分」で加熱するとき

1 ラップをせずに、食品を入れる

2 レンジ を押す

700W

3 左ダイヤルをまわして
300Wスチームを選ぶ

300Wスチーム 秒

700W、600W、500W、300W、300Wスチーム、150Wの順に出力を表示。

4 右ダイヤルをまわして
時間を合わせる

300Wスチーム 10分00秒

●合わせることができる時間（最大時間設定15分）

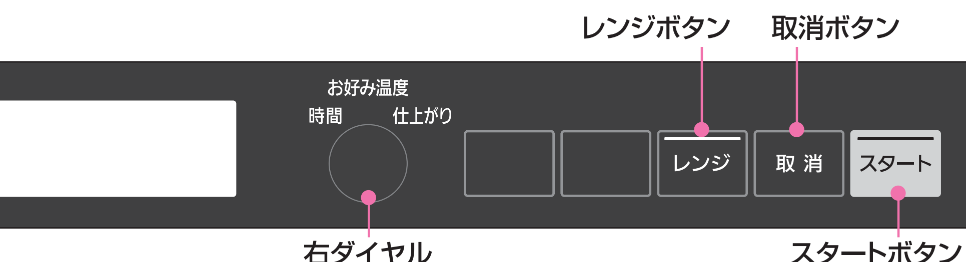
10秒単位	30秒単位	1分単位
0	5分	10分	15分

5 スタート を押す

残り時間を表示。

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり



強火とスチームを組み合わせて〈連動調理〉 レンジ+スチーム加熱

「レンジ」➡「レンジ300Wスチーム」の組み合わせができます。
和菓子などに使います。

タンクに満水まで
水を入れる➡ P.16 

例）「600W　4分」➡「300Wスチーム　5分」で加熱するとき

1 ラップをせずに、食品を入れ、「600W　4分」の設定をする
（➡ P.34 1 ～ 4 ）

2 さらに、 レンジ を押し、
左ダイヤルで出力を300Wスチームに合わせ、
右ダイヤルで時間を5分に合わせる

※ 2 の操作では、300W、300Wスチーム、150Wの設定が可能。

3 スタート を押す

600Wが終わったら、自動的に300Wスチームに切り替わり、残り時間を表示。

⚠ 警告



食品・飲み物は加熱しすぎない
発火や発煙、やけどのおそれがあります
飲み物は、加熱後取り出したあと、突然の沸とうによる飛び散りなどでやけどのおそれがあります
●設定時間を控えめにし、様子を見ながら加熱してください。

追加加熱するとき

加熱終了後、右ダイヤルの「時間」が点滅中（6分間）に追加加熱時間を合わせて、スタートします。
「時間」の点滅が消えたときは、P.36 2 から操作をします。

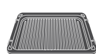
グリルで焼く 両面グリル／上面グリル



両面を焼く

レンジ+ヒーター加熱

肉や魚を裏返す手間がなく、こんがりと焼き上げます。

付属品  グリル皿

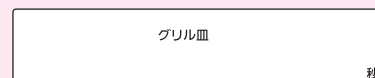
■付属の角皿は使えません

◆スチームショットが使えます。➡ P.42

1 食品を入れる

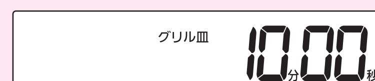
- 切り身魚やハンバーグ、鶏の照り焼きなどは、グリル皿の中央に寄せて焼きます。
  置きかたは各メニューページを参考にしてください。
- グリル皿に触れていない部分には、焦げ色が付きません。
- 火花が出るため、付属の角皿やアルミホイル、金ぐしなど金属製の物は、使わないでください。
- 大きい一尾魚は、焼けにくい場合があります。また、脂が少ない場合も焼き色が付きにくくなります。

2 両面グリル を押して弱か強を選ぶ

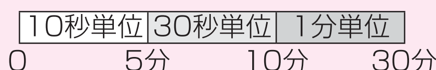




3 右ダイヤルをまわして時間を合わせる



合わせることができる時間（最大時間設定30分）



4 スタート を押す

残り時間を表示。

※スタート後、「スチームショット」ボタンのランプが点灯します。
（スチームショットを使うときは➡ P.42）

ピッピッ…と5回鳴ったら

でき上がり

■両面グリルの強弱を使い分けましょう
「両面グリル 弱」: タレ付きの肉や魚(例: 鶏の照り焼き、ぶりの照り焼きなど)
「両面グリル 強」: タレなしや塩焼きの肉や魚(例: 一口とんかつ、さんまの塩焼きなど)

上面だけを焼く

ヒーター加熱

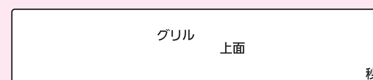
上面だけに、焦げ色を追加したいときなどに便利です。

付属品 グリル皿 または 角皿

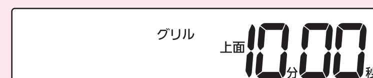
◆スチームショットが使えます。➡ P.42

1 食品を入れる

2 両面グリル を2秒間押す



3 右ダイヤルをまわして時間を合わせる



合わせることができる時間(最大時間設定30分)

10秒単位	30秒単位	1分単位
0 〜 5分	5分 〜 10分	10分 〜 30分

4 スタート を押す

残り時間を表示。

※スタート後、「スチームショット」ボタンのランプが点灯します。
(スチームショットを使うときは➡ P.42)

ピッピッ…と5回鳴ったら

でき上がり

追加加熱するとき

加熱終了後、右ダイヤルの「時間」が点滅中(6分間)に追加加熱時間を合わせて、スタートします。
「時間」の点滅が消えたときは、2 からの操作をします。

オーブンで焼く／発酵させる　オーブン／発酵

取消ボタン



左ダイヤル　右ダイヤル　オーブン／発酵ボタン　スタートボタン

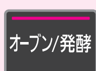
付属品  角皿

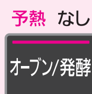
◆スチームショットが使えます。➡ P.42
ただし、予熱中と発酵では使えません。

予熱あり　ヒーター加熱

庫内に何も入れない

•角皿や食品を入れて予熱すると焼き上がりが悪くなります。
（一部、自動メニューでは角皿を入れて予熱するメニューがあります）

1  を1度押す

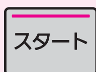




2 左ダイヤルで温度を合わせる



•100～250℃・300℃。
（庫内の温度が高いときは300℃の設定はできません）
•30・35・40・45℃は発酵の温度です。➡ P.41

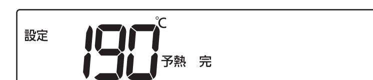
3  を押す　予熱中と表示。



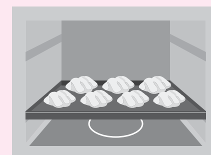
設定温度　現在温度（100℃以上から表示）

※予熱中は、省エネのため庫内灯を消しています。

ピッピッ…と5回鳴ったら **予熱完了**
「予熱完」を表示。



4 食品を入れ、右ダイヤルで時間を合わせる

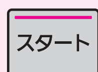


合わせることができる時間（最大時間設定2時間）

30秒単位	1分単位	5分単位
0～10分	10分～30分	30分～2時間

ただし、300℃の場合、予熱終了後ドアを開けると自動的に250℃に下がります。



5  を押す

残り時間を表示。

※加熱中も温度が変えられます。
※スタート後、「スチームショット」ボタンのランプが点灯します。
（スチームショットを使うときは➡ P.42）

予熱なし／発酵させる

ヒーター+スチーム加熱

1 食品を入れる

2 オーブン/発酵 を2度押す

予熱 なし
オーブン/発酵

℃
角皿

発酵は1度押しからも設定できます。

3 左ダイヤルで温度を合わせる

•100～250℃まで。
•発酵は、30・35・40・45℃の設定が可能です。

設定 250 ℃ 角皿 秒
オーブン予熱なしの場合

設定 35 ℃ 角皿 スチーム発酵 秒
発酵の場合

4 右ダイヤルで時間を合わせる

合わせることができる時間（最大時間設定2時間）

30秒単位	1分単位	5分単位

0　10分　30分　2時間

設定 250 ℃ 角皿 18分00秒
オーブン予熱なしの場合

設定 35 ℃ 角皿 スチーム発酵 30分
発酵の場合

5 スタート を押す

残り時間を表示。

※加熱中も温度が変えられます。
※発酵の温度（30・35・40・45℃）に設定した場合は
庫内灯は点灯しません。
※スタート後、「スチームショット」ボタンのランプが点灯します。
（スチームショットを使うときは➡ P.42）

ピッピッ…と5回鳴ったら

でき上がり

追加加熱するとき

加熱終了後、右ダイヤルの「時間」が点滅中（6分間）に追加加熱時間を合わせて、スタートします。
「時間」の点滅が消えたときは、手動メニューの「オーブン予熱なし」で加熱します。

お知らせ

発酵について

•庫内に入れる食品や器具によって、発酵中の庫内の温度が変わってきます。食品の様子を見ながら発酵の温度、発酵の時間を調節してください。
※発酵中、庫内の様子を見るときは、スタートボタンを長押しすると10秒間庫内灯がつきます。
•夏場など室温が高い場合、庫内の温度が設定より高めになることがありますので、食品の様子を見ながら発酵の温度、時間を調節してください。
特に30・35℃については室温での発酵をおすすめします。
また、冬場など室温が低い場合、生地の様子を見ながら、十分にふくらむまで時間を長めに設定してください。

お願い

アルミホイルやオーブンシートを敷く場合は、角皿の周囲の穴をふさがないでください。

スチームショット



スチームショットボタン

スチームショットとは

手動のオーブンやグリル調理中にスチームを入れることができる機能です。
スチームを効果的に入れることでふくらみをよくしたり、火の通りをよくします。

タンクに満水まで
水を入れる➡ P.16 

ただし、予熱中、発酵のときは使えません。

スチームショットを入れるタイミングと使いかたのコツ

■オーブン調理

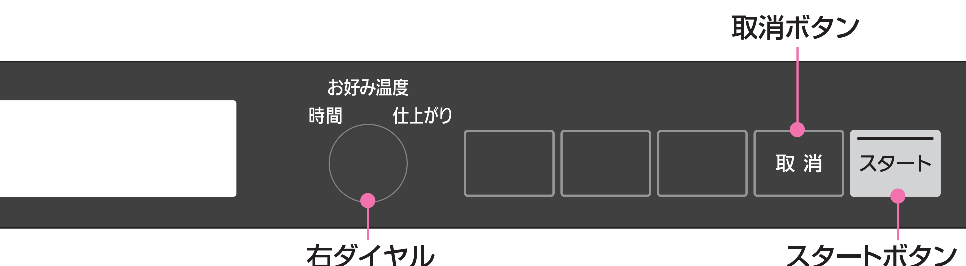
コツ: **●シュー皮、フランスパン、ドイツパン**
予熱終了後、オーブン調理開始直後に使うとふくらみがよくなります。
•シュー皮: 約3分間
•フランスパン、ドイツパン: 約5分間
●スポンジケーキ、シフォンケーキ
表面に薄く焼き色が付いたときに使うと、まんべんなく熱が伝わり、きれいに焼けます。
•スポンジケーキ: 約1～3分間
•シフォンケーキ: 約5分間

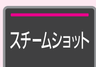
例: シュークリーム(角皿1段分)を焼く場合(「オーブン/発酵」予熱あり190℃で25分加熱)
①オーブン予熱終了後、焼き上げ時間を25分に設定してスタートする。
②調理を始めてすぐに「スチームショット」ボタンを押し、右ダイヤルをまわして時間を5分に合わせる。
③5分後にスチームショットが終了し、オーブン調理が継続される。
④25分経過後、調理が終了する。
(スチームショットの5分は全体の調理時間25分に含まれます。)

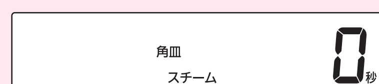
■両面グリル調理

コツ: 魚の干物など加熱開始直後に使うと食品の乾燥を防ぐことができ、しっとりと仕上がります。

例: さんまの開きの場合(「両面グリル」で8分加熱)
①焼き上げ時間を8分に設定する。
②調理を始めてすぐに「スチームショット」ボタンを押し、右ダイヤルをまわして時間を3分に合わせる。
③3分後にスチームショットが終了し、グリル調理は継続される。
④8分経過後、調理が終了する。
(スチームショットの3分は全体の調理時間8分に含まれます。)

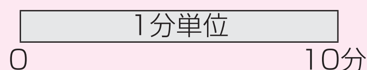


1  を押す

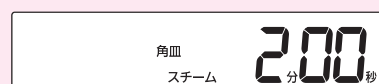


2 右ダイヤルをまわして時間を合わせる

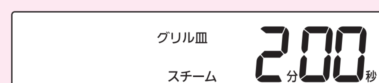
- スチームを入れるタイミングは➡ P.42
- 合わせることができる時間(最大時間設定10分)



- 残り時間以上に設定することはできません。



「オーブン」で2分設定の場合



「両面グリル」で2分設定の場合

3 3秒経過後、スチームショットが始まる

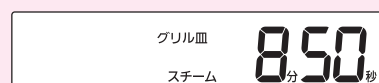
- 「スチーム」が点灯し、加熱画面に戻ります。
- 表示される残り時間は、元の調理の時間です。

■途中でスチームショットを止めたいとき
「スチームショット」ボタンを1回押す。
(「取消」ボタンを押すと、すべての加熱が中止されます。)

■時間を変更したいとき
「スチームショット」ボタンを1回押し、手順 1 からやり直す。
残り時間以上の時間は、設定できません。



「オーブン」の場合



「両面グリル」の場合

使いかた…スチームショット

手動で加熱するとき

●自分で時間などを合わせて加熱するときの設定温度・時間の目安です。

レンジ(あたため)

「レンジ」➡「600W」

種類	メニュー名	分量	設定時間 レンジ600W	ラップ ふた
室温・冷蔵	冷やごはん	1杯(150g)	約50秒~1分	—
	チャーハン	1人分(250g)	約2分30秒	—
	どんぶり物	1人分(350g)	約3~5分	有
	みそ汁	1杯(150ml)	約1分~1分30秒	—
	カレー・シチュー	1人分(300g)	約2分30秒	有
	ポタージュスープ	1杯(180ml)	約1分30秒~2分	—
	粒入りスープ	1杯(180ml)	約1分~1分30秒	有
	煮魚	1切れ(100g)	約1分	有
	野菜の煮物	1人分(150g)	約1分30秒	—
	焼き魚	1切れ(80g)	約50秒	—
	ハンバーグ	1個(90g)	約1分~1分20秒	—
	野菜いため	1人分(200g)	約2分30秒	—
	スパゲティー・焼きそば	1人分(250g)	約3~4分	—
	ハンバーガー	1個(100g)	約30~40秒	—
	バターロール	1個(30g)	約10秒	—
	牛乳	1杯(200ml)	約1分~1分20秒	—
	コーヒー	1杯(150ml)	約1分~1分30秒	—
	お酒	1本(180ml)	約1分	—
	さくら干し	1枚(35g)	約30~40秒	—
	お弁当	500g	約1分30秒~2分	—
	コロッケ	1個(100g)	約20~30秒	—
冷凍	ごはん(固まり)	1杯分(150g)	約2分	有
	ピラフ(パラパラの物)	1人分(250g)	約4~5分	有
	カレー・シチュー	1人分(300g)	約6~8分	有
	ポタージュスープ	1人分(300g)	約5~6分	有
	ハンバーグ	1個(90g)	約2分~2分30秒	有
	しゅうまい	12個(170g)	約3~4分	有
	お好み焼き	1袋(300g)	約6~8分	—
	フライ(揚げて冷凍した物)	3個(80g)	約1分~1分30秒	—
	ホットケーキ	1枚(60g)	約30秒~1分	—
	パン(バターロール)	1個(30g)	約20~30秒	—
	ミックスベジタブル	100g	約2分~2分30秒	有
	さやいんげん	100g	約2分30秒~3分	有
	さといも	100g	約3分~3分30秒	有

- 700Wも使用できます。
  そのときは時間を短めに(設定時間:6分まで)
- いかやえびなどは、手動メニューの「レンジ」300Wで様子を見ながらあたためてください。
- パンのあたためは、時間がたつと固くなるので食べる直前に。
- コーヒーの設定時間は、加熱前の温度が室温(約20~25℃)のときの時間です。
- 冷凍カレー・シチューのあたためは、こびり付きを防ぐため途中で混ぜてください。
- ポップコーン(レンジ用)はパッケージの加熱方法に従ってください。
- 冷凍食品は、冷凍庫から出して時間がたった場合(温度が上がった食品)は、設定時間を控えめに。

レンジ(解凍)

「レンジ」➡「150W」

素材名	分量	設定時間 レンジ150W	ラップ ふた
ひき肉	300g	約8~11分	—
薄切り肉	300g	約8~11分	—
厚切り肉	300g	約6~8分	—
鶏もも肉(骨なし)	200g	約6~7分	—
鶏もも肉(骨付き)	200g	約7~8分	—
えび	10尾(約200g)	約4~6分	—
いか(ロール)	100g	約2~4分	—
まぐろ(ブロック)	200g	約5~7分	—
一尾魚	1尾(約300g)	約6~8分	—
切り身魚	1切れ(約100g)	約3~5分	—

- 冷凍庫から出して時間のたった(温度が上がった)食品は、設定時間を控えめにしてください。

レンジ(野菜の下ごしらえ)

「レンジ」➡「600W」

素材名	分量	設定時間 レンジ600W	加熱前 アク抜き	加熱後 色止め
ほうれん草	200g	約2分~2分30秒	—	要
キャベツ	100g	約1分30秒	—	—
小松菜	200g	約2分~2分30秒	—	要
チンゲン菜	200g	約1~2分	—	要
もやし	100g	約1分~1分30秒	—	—
グリーンアスパラガス	100g	約1分30秒~2分	—	要
なす	100g	約1~2分	要	要
ブロッコリー	100g	約1~2分	要	要
さやいんげん	100g	約1分30秒	—	要
かぼちゃ	200g	約3~4分	—	—
じゃがいも	1個(150g)	約4~5分	—	—
さつまいも	1本(200g)	約4~5分	—	—
さといも	5個(200g)	約4~5分	—	—
にんじん	100g	約2~3分	—	—

- アク抜き…加熱前水にさらす。
- 色止め…加熱後流水にさらす。

レンジ(冷凍した野菜の下ごしらえ)

「レンジ」➡「600W」

素材名	分量	設定時間 レンジ600W	ラップ ふた
ミックスベジタブル	100g	約1分40秒	—
さやいんげん	100g	約2分	—

- あとで調理しやすいように、氷が溶ける程度まで解凍してください。
- 大きさがまちまちの場合は、設定時間を控えめにして、解凍できた食品から取り出します。

⚠警告



食品・飲み物は加熱しすぎない

発火や発煙、やけどのおそれがあります
飲み物は、加熱後取り出したあと、突然の沸とうによる飛び散りなどでやけどのおそれがあります
●設定時間を控えめにし、様子を見ながら加熱してください。

⚠注意



お弁当をあたためるときは気を付ける

火花が出たり、破裂によるけが、やけどのおそれがあります
●ふたやラップを外し、ゆで卵やアルミケース、調味料類も取り出してください。



300Wスチーム（あたため）

「レンジ」➡「300Wスチーム」

手動メニューの「レンジ」300Wを使用しています。

水分を補い、しっとり・ふっくらあたためたいときや、固くなりやすいおかずのあたためにおすすめです。（ラップなし）

メニュー名	分量	設定時間 300Wスチーム
冷やごはん	1杯（150g）	約2分～2分30秒
しゅうまい	8個（150g）	約3分30秒～4分
まんじゅう	1個（60g）	約50秒～1分20秒
焼き魚	1切れ（80g）	約2分～2分30秒
煮魚	1切れ（100g）	約2分～2分30秒
ハンバーグ	1個（90g）	約3分～3分30秒
焼きとり	4本（100g）	約2分～2分30秒
うなぎのかば焼き	100g	約2分～2分30秒
とんかつ	1枚（150g）	約2分30秒～3分
ひじきの煮物	100g	約2分～2分30秒
総菜パン	1個（130g）	約1～2分
ハンバーガー	1個（100g）	約1～2分
バターロール	1個（30g）	約40秒～1分
	3個（90g）	約50秒～1分20秒

メニュー名	分量	設定時間 300Wスチーム
冷蔵中華まん	1個	約2分～2分30秒
	2個	約3分～3分30秒
	3個	約4分30秒～5分
	4個	約6分～6分30秒
冷凍中華まん	1個	約2分30秒～3分30秒
	2個	約5分30秒～6分30秒
	3個	約8～10分
	4個	約10～12分
冷凍しゅうまい	12個（170g）	約7～8分
冷凍焼きおにぎり	2個（100g）	約3分30秒～4分30秒
冷凍ホットケーキ	1枚（60g）	約2分

両面グリル弱・両面グリル強

「両面グリル」➡「両面グリル弱」、「両面グリル強」

メニュー名	分量	付属品と棚位置	設定時間 両面グリル弱	備考
さばのみりん干し	2枚（1枚120g）	グリル皿上段	約6～11分	―
さわらのみそ漬け	4切れ（1切れ100g）		約8～13分	―
メニュー名	**分量**	**付属品と棚位置**	**設定時間 両面グリル強**	**備考**
あじの塩焼き	2尾（1尾250g）	グリル皿上段	約15～20分	―
さんまの開き	2枚（1枚130g）	グリル皿上段	約7～12分	スタート後、スチームショットを3分入れる

加熱終了後、上面の焼き色が薄い場合は、手動の「上面グリル」機能で追加加熱してください。

オーブン／発酵

「オーブン」➡「予熱あり」

メニュー名	標準分量	付属品と棚位置	予熱	設定時間 オーブン	備考
骨付き鶏もも肉	250～300g×4本	角皿下段	無	230℃　約18～22分	アルミホイルを敷く
スコーン	直径5cm 約15個		有	200℃　約15～17分	―
冷蔵ピザ	直径22cm 1枚		無	230℃　約8～13分	―

オーブン予熱時間の目安： 150℃　約3分　170℃　約4分　180℃　約4分　200℃　約5分
230℃　約6分　250℃　約6分　300℃　約10分

骨付き鶏もも肉の焼きかた
関節から下の足の骨を取り、火の通りをよくするために、骨に沿って根元まで肉を切り開く。

※材料や作りかたを掲載していないメニューがあります。お手持ちの料理本と上の表を参考にして作ってください。

お手入れする

お手入れ

お手入れ前に、角皿、グリル皿、セラミックカバーを取り出し、庫内の汚れをふき取っておく。

汚れてきたら


タンクに満水まで
水を入れる➡ P.16

「18 庫内」

スチームで庫内の汚れを
浮かせて、落としやすくします。

（目安時間　約33分）

スチーム加熱

庫内のにおいが気になるときに

「19 脱臭」

庫内のにおいの原因（汚れなど）
を焼き切って脱臭します。

（目安時間　約20分）

ヒーター加熱

1 角皿、グリル皿、セラミックカバーを取り出す

汚れてきたら

「20 水受皿」

洗浄用のクエン酸
（別売P.2）を使い、
水受皿の水アカなどを
取ります。

（目安時間　約20分）

水受皿
フッ素加工で汚れが
つきにくく、ふき取りやすく
なっています。
汚れた場合はぬれぶきんで
ふき取ってください。

ヒーター+スチーム加熱

1 角皿、グリル皿、セラミックカバーを取り出す

4 左ダイヤルをまわして自動メニューの「20 水受皿」を選ぶ

自動 20

水を抜きたいとき

給水タンクから水受皿までの給水経路
にたまるスチーム用の水を抜くことが
できます。

1 角皿、グリル皿、セラミックカバー、給水タンクを取り出す



2 左ダイヤルをまわしてお手入れの番号を選ぶ



（例：「18 庫内」でお手入れするとき）

3 スタートする



庫内灯が点灯

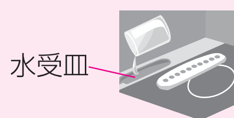
「庫内」
終了後、庫内灯が消灯。
庫内が冷めてから、
専用ブレーカーを切り、
庫内の汚れをふき取る。

「脱臭」では
終了後、庫内灯が消灯。
ヒーターを使用しているため、終了後、本体や庫内が熱くなっています。
お気を付けください。

2 水にクエン酸を混ぜて溶かす



3 ② を水受皿にあふれない程度に注ぎ、セラミックカバーを戻す



手順 ④ へ

5 スタートする

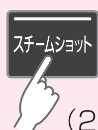


庫内灯が点灯

6 終了後、セラミックカバーを水洗いし、すみやかに水受皿に残った湯をふき取る

- 時間をおくと、フッ素コートが傷むことがあります。
- 強くこすらないでください。フッ素コートがはがれる原因になります。
  特にクレンザー・漂白剤などは使用しないでください。

2 排水する



ピッと鳴りノズルから排水される

（2秒間押す）

3 水受皿に排水された水をふき取る

- 連続使用は3回まで。

次ページへつづく

お手入れする

⚠ 警告



●お手入れ時、専用ブレーカーを切る
感電のおそれがあります
●庫内が冷めてからお手入れする
やけどやけがのおそれがあります

⚠ 注意



付着した油や食品カスを放置したまま加熱をしない
発火や発煙の原因になります。庫内が冷めてから必ずふき取ってください

■次の物は、使わないでください。
（傷が付いたり、色がはげたりします）




•シンナー・ベンジン
•住宅·家具用合成洗剤（アルカリ性）




•ガラスクリーナー
•スプレー式の洗剤




•クレンザー

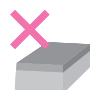
（庫内底面のみ
クリームクレンザーが使えます）

■洗剤や食品カスを、すき間やパンチング穴、赤外線センサー取り付け部（奥面上部）に入れないでください。
（故障の原因になります）

使うたびに

■グリル皿・角皿


たわし


スポンジ
ナイロン面

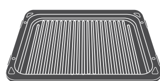

金属たわし

柔らかいスポンジで水洗いする

左記のたわしなどはグリル皿や角皿を傷付けるため使わないでください。

（特にグリル皿はフッ素コートがはがれたり、裏面の発熱体が傷付いて効果が薄れます）

グリル皿



※使ったらすぐに洗ってください。
調味料を付けたままで放置するとフッ素コートを傷める原因になります。

角皿



※汚れが取れにくい場合のみ
メラミンフォームのスポンジ
（洗剤を使わないタイプの白いスポンジ）
でこすってください。

使うたびに

■外まわり・庫内

柔らかい布で、水ぶきする

汚れがひどい場合は、台所用洗剤(中性)を布にしみ込ませてふき取ります。
汚れたまま放置するとさびの原因になります。

■ドアの内側・外側・ハンドル部
水ぶきのあと、柔らかい布でからぶきしてください。

■天井・側面
天井はヒーター調理中に油汚れを焼き切るセルフクリーニング加工。
側面は汚れにくいフッ素加工。

■奥面
さらにひどい汚れはメラミンフォームのスポンジ(洗剤を使わないタイプの白いスポンジ)に水を付けてこする。

■底面
さらにひどい汚れはクリームクレンザーでふき取り、その後ぬれぶきんでふき取ります。

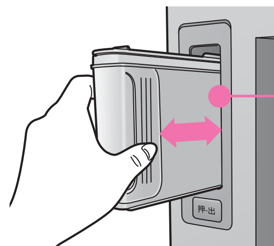
●庫内や周囲のパッキン部を強くこすらないでください。
（庫内のフッ素加工がはがれ、効果の低下や、パッキン部のはがれの原因になります）
●底面に水をかけたり、衝撃を与えたりしないでください。（セラミックガラス製なので割れるおそれがあります）
●においが気になるときは、お手入れ「19 脱臭」をしてください。➡ P.46

水アカ、カビなどの
発生を抑えるために
週1回

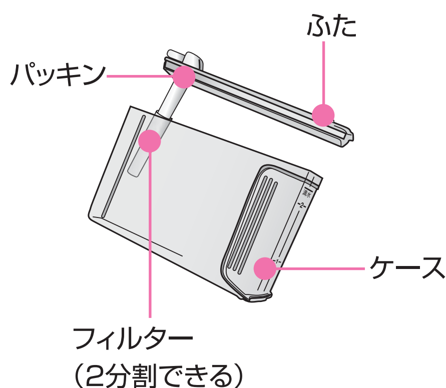
■給水タンク

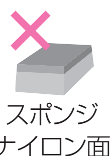
取り外して、柔らかいスポンジで水洗いする

洗剤で洗うと、においの原因になります。
給水タンクは分解してお手入れできます。



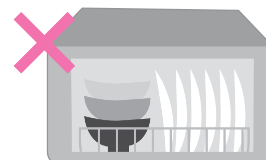
タンク挿入口は、柔らかい布で水ぶきし、
ひどい汚れは薄めた洗剤（中性）でふき取る。



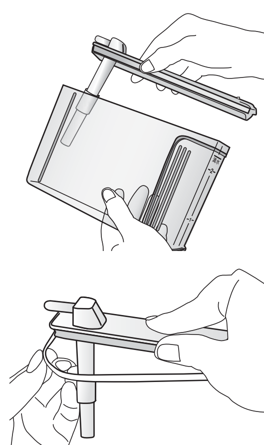


左記のたわしは使わないでください。
ケースに傷が付いて水量を検知できない
場合があります。

●食器洗い乾燥機、食器乾燥機は、使わないでください。
（変形や破損、シールのはがれの原因になります）



■ふたとパッキン

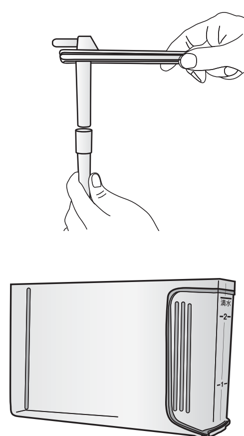


1 ふたの凸部に指を
引っ掛けふたを外す。

2 ふたの裏のパッキンを外し、
柔らかいスポンジで
水洗いする。

3 パッキンを取り付ける。

■フィルターとケース



1 ふたのうらのフィルターの
先をまわして外し、柔らかい
スポンジ・歯ブラシなどで
水洗いし、中もよくすすぐ。
（給水経路になるため清潔に
します。）

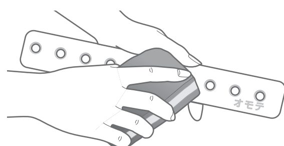
2 フィルターの先を取り
付ける。

3 ケースを柔らかい
スポンジで水洗いする。
（ケースに傷を付けないで
ください。）

汚れてきたら

■セラミックカバー

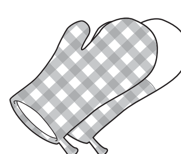
取り外して、水洗いする



※陶器製です。
（落とすと割れるので
ご注意ください）
●ひどい汚れには、
クリームクレンザーが使えます。

■ミトン

手洗いする

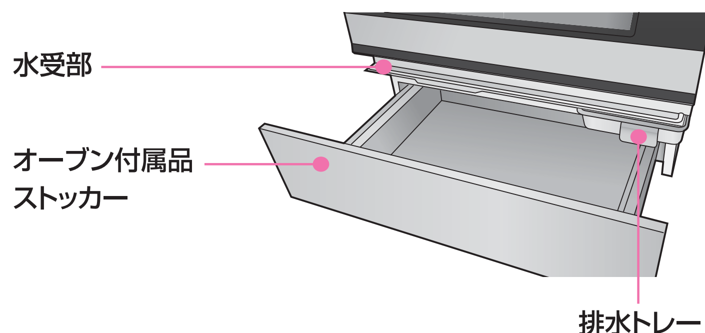


●洗濯機や乾燥機は
使わないでください。
（布が傷む原因になります）
●漂白は、酸素系漂白剤を
使ってください。

次ページへつづく

お手入れする(つづき)

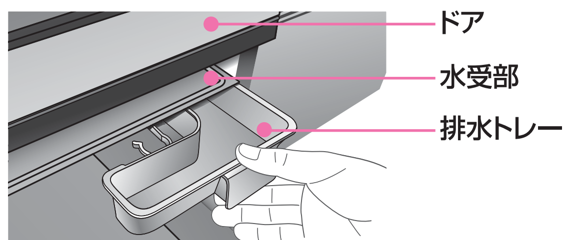
汚れてきたら



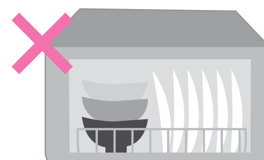
■水受部　柔らかい布でふき取る

●オーブン付属品ストッカーを引き出して、水受部にたまっている水や食品カスを柔らかい布でふき取ります。
スチームを使用する調理の後は必ずふき取ってください。

■排水トレー　取り外して、スポンジで水洗いする



●食器洗い乾燥機、食器乾燥機は、使わないでください。
（変形の原因になります）



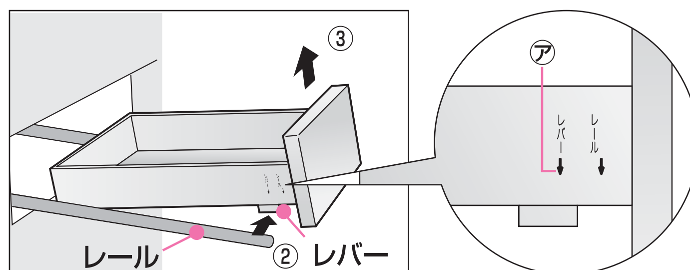
■オーブン付属品ストッカー　柔らかい布で、水ぶきする

●汚れがひどい場合は、台所用中性洗剤を布にしみ込ませてふき取り、柔らかい布でからぶきしてください。

オーブン付属品ストッカーについて

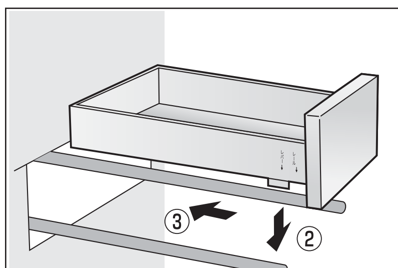
取り外しかた

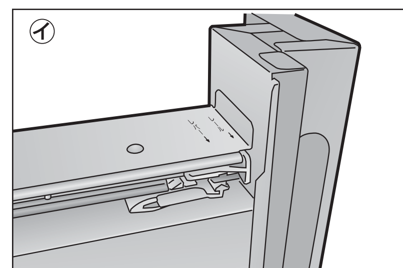
① ストッカーをいっぱいまで引き出す。
② ストッカーの両側下部にあるレバーを内側に押す。
　(㋐の矢印の下を押す)
③ レバーを押しながら片方ずつ持ち上げて外す。



取り付けかた

① レールをいっぱいまで引き出す。
② 引き出しを両側のレールに載せる。
③ カチッと音がするまでゆっくり
　ストッカーを押し込む。
④ 再度ストッカーを引き出して
　強くしめる。(正しく装着させるため)





※レールに正しく装着されていないとストッカーを引き出したときに、オーブンレンジのドアで指をはさむおそれがあります。
　正しく装着されているか下記に従いご確認ください。
　1. ストッカーを引き出し、少し持ち上げてレールより外れないこと。
　　(レールより外れる場合は再度強くストッカーをしめてください。㋑が正しく装着された状態です。)
　2. ストッカーがスムーズに開閉すること。



願い

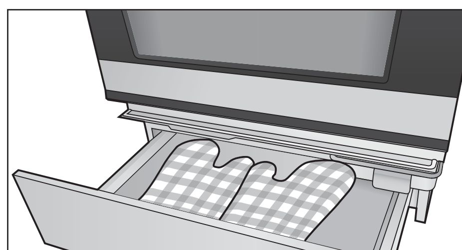
本体下奥部に吸気の穴があります。付属品が穴をふさがないように収納してください。また、付属品を収納するときに布やビニールでおおわないでください。穴がふさがれ故障の原因となります。

⚠ 注意

⚠ オーブン付属品ストッカーを閉めるとき、手や指をはさまないように注意する

けがをするおそれがあります

収納のしかた



下から
角皿(2枚)→ グリル皿 → ミトン の
順番に重ねて置くと、きれいに収納できます。

お願い

付属品以外、収納しないでください。(耐荷重は6kgまでです。)

故障かな?

故障かな?と思われたときは、以下の項目に従って調べてください。

症　状	原　因
まったく動かない	●停電していませんか。 ●配電盤のブレーカーが切れていませんか。 ●表示部に「0」を表示していますか。自動電源オフ機能が働いている場合はドアを開け、「0」表示が出てから操作してください。
食品がまったく あたたまらない	●表示部に「デモ」が出ていませんか。 店頭用のモードに設定されています。 「レンジ」ボタンを2秒間押します。 ピッと1回鳴って「デモ」表示が消え、解除されます。 デモ
調理中、調理後に カチカチ音やうなり音 などの音がする	●電子レンジの出力やヒーターを切り替えているスイッチの音、アンテナの制御音、スチームの発生音、部品を冷却するファンの音です。 故障ではありません。(発酵時はファンを断続的にまわしています)
調理中に火花が出る	●レンジ(電波)を使うメニューでは、金属容器などは使えません。 ●金粉・銀粉のある容器を使用していませんか。 ●庫内の壁に金属(アルミホイル・金ぐしなど)が触れていませんか。 ●付属品の角皿を使用していませんか。
スチームが漏れる	●スチーム調理中、ドアの周囲から少量の蒸気が出ることがありますが、故障ではありません。
煙やいやなにおいが出た	●初めて使うときは、防さびの油が焼け、においや煙が出ることがあります。気になる場合は、脱臭をしてください。➡ P.46 ●庫内・ドア内側に、食品カス・油などが付いていませんか。ヒーター調理中は、排気口などから蒸気や煙が出ることがありますが故障ではありません。
ドアがくもり 水滴が落ちる	●メニューにより若干の水滴が出ることがあります。
現在温度表示が設定温度 近くになっているのに なかなか終了しない	●現在温度は食品のおよその平均温度を表示しています。 温度の低い部分がある場合は設定温度近くの表示から、 しばらく変わらないことがあります。故障ではありません。
スチームが出ない	●給水タンクは確実にセットされていますか。水は入っていますか。➡ P.16
庫内に水が残る	●スチーム加熱終了後、メニューによっては庫内底面に水がたまります。 冷めてからふきんなどでふき取ってください。 また、排水トレーにたまった水も捨ててください。➡ P.10
スチーム使用時、 ブチュブチュ音がする	●給水タンクから水を吸い込むときに空気をかみ込む音です。 故障ではありません。
レンジ加熱のとき 途中で「0」表示になる	●庫内に食品が入っていない、または少量の食品(100g未満)を入れて加熱していませんか。 庫内に食品を入れるか、分量を増やして加熱してください。

症　状	原　因
オーブンの予熱中 庫内灯がつかない	●予熱中は、省エネのため庫内灯を消しています。

「ピピピッ」と鳴り、次の表示が出たときは内容を確認したあと操作し直してください。
「取消」ボタンを押すと表示は消えます。

「給水」と表示した	給水タンクの水が足りないときに表示します。 メニューによっては「給水」表示が出ない場合があります。 ●調理中、「給水」を表示し、調理を一時停止するメニュー 「レンジ」300Wスチーム ●調理、お手入れを始める前に「給水」表示してスタートできないメニュー 「5 フライあたため」、「9 茶わん蒸し」、「11 焼魚(切身・減塩)」、 「12 鶏の照り焼き」、「13 鶏のから揚げ」、「15 フランスパン」、 「16 スポンジケーキ」、「17 シュー1段／2段」、 「18 庫内」 ※タンクに水を入れ(P.16)、「スタート」ボタンを押して開始させてください。
U 15	タンクの表面や内側に水アカや傷、水滴が付いていないかを確認してください。 ①水アカや汚れがついているときは柔らかいスポンジで水洗いをしてから タンクに水を入れて(タンクのまわりの水滴もよくふき取ってください) 再度操作し直してください。 ②大きな傷が付いていたときは販売店に連絡してタンクを交換してください。 (有料です) ③①、②を確認してタンクに異常がないときは水位センサーの故障です。 販売店にご相談ください。
U50	庫内の温度が高いときに表示します。 ●表示が消えるまでドアを開けて待つか、「取消」ボタンを押してから 手動メニューで調理してください。

■以上のことをお調べになり、それでもなお異常があるときは次の内容を販売店へご連絡ください。

1. 故障状況
2. 製品名(ビルトインオーブンレンジ)
3. 品番(NE-DB900/NE-DB901)
4. お買い上げ日(年月日)

■次のような表示が出たら、表示内容を販売店にご連絡ください。

「取消」ボタンを押すと表示は消えます。

H□□　Hのあとの□□には、2けたの数字が入ります。

保証とアフターサービス

よくお読みください

修理・使いかた・お手入れ などは

■まず､お買い求め先へ ご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名	
電　話	(　　　)　　　－
お買い上げ日	年　　月　　日

修理を依頼されるときは

「故障かな？」､「よくあるお問い合わせ」､「お料理がうまくできないときは」(52 ～ 53 ページ､COOK BOOK 128 ～ 131 ページ)でご確認のあと､直らないときは､まず専用ブレーカーを切って､お買い上げ日と右の内容をご連絡ください。

●製品名	ビルトインオーブンレンジ
●品　番	NE-DB900/NE-DB901
●故障の状況	できるだけ具体的に

●保証期間中は、保証書の規定に従って出張修理いたします。

保証期間：お買い上げ日から本体 1 年間｡ただし､マグネトロンは 2 年間です。
（一般家庭用以外に使用される場合は除きます）

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。

※修理料金は次の内容で構成されています。

技術料	診断・修理・調整・点検などの費用
部品代	部品および補助材料代
出張料	技術者を派遣する費用

※補修用性能部品の保有期間 8年

当社は､このビルトインオーブンレンジの補修用性能部品(製品の機能を維持するための部品)を､製造打ち切り後 8 年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

●修理に関するご相談は……………………

パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- 呼び出し音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/ ひかり電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、各地の「修理ご相談窓口」におかけください。

●使いかた・お手入れなどのご相談は……

※「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。
http://panasonic.co.jp/cs/

パナソニック お客様ご相談センター 365日 受付9時～20時

電 話 フリーダイヤル 0120-878-365 （パナは 365日）

■携帯電話・PHSでのご利用は… 06-6907-1187

■FAX フリーダイヤル 0120-878-236

Help desk for foreign residents in Japan

Tokyo (03) 3256 - 5444 **Osaka** (06) 6645 - 8787

Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

※ご使用の回線（IP 電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

【ご相談におけるお客様に関する情報のお取り扱いについて】

- お客様の個人情報やご相談内容を、その対応や修理確認などのために利用し、残すことがあります。
- 個人情報やご相談の記録を適切に管理し、正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。
- ナンバー・ディスプレイを採用し、折り返し電話させていただくことがあります。
（お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。）

■各地域の修理ご相談窓口　※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

• 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区	札　幌	☎ (011)894-1251	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭　川	☎ (0166)22-3011	旭川市2条通16丁目1166
	帯　広	☎ (0155)33-8477	帯広市西20条北2丁目23-3
	函　館	☎ (0138)48-6631	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）
東北地区	青　森	☎ (017)775-0326	青森市大字浜田字豊田364
	秋　田	☎ (018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩　手	☎ (019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮　城	☎ (022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山　形	☎ (023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福　島	☎ (024)991-9308	郡山市亀田1丁目51-15
首都圏地区	栃　木	☎ (028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群　馬	☎ (027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨　城	☎ (029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼　玉	☎ (048)728-8960	桶川市赤堀2丁目4-2
	千　葉	☎ (043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東　京	☎ (03)5477-9700	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17
	山　梨	☎ (055)222-5822	甲府市宝1丁目4-13
	神奈川	☎ (045)847-9720	横浜市港南区日野5丁目3-16
	新　潟	☎ (025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
中部地区	石　川	☎ (076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富　山	☎ (076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福　井	☎ (0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
	長　野	☎ (0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静　岡	☎ (054)287-9000	静岡市葵区千代田7丁目7-5
	愛　知	☎ (052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐　阜	☎ (058)278-6720	岐阜市中鶉4丁目42
	高　山	☎ (0577)33-0613	高山市花岡町3丁目82
	三　重	☎ (059)254-5520	津市久居野村町字山神421
近畿地区	滋　賀	☎ (077)582-5021	守山市水保町1166番地の1
	京　都	☎ (075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大　阪	☎ (06)6359-6225	大阪市城東区関目2丁目15-5
	奈　良	☎ (0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎ (073)475-2984	和歌山市中島499-1
	兵　庫	☎ (078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
中国地区	鳥　取	☎ (0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	米　子	☎ (0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
	松　江	☎ (0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出　雲	☎ (0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜　田	☎ (0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡　山	☎ (086)242-6236	岡山市北区田中138-110
	広　島	☎ (082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山　口	☎ (083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
四国地区	香　川	☎ (087)868-6388	高松市勅使町152-2
	徳　島	☎ (088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高　知	☎ (088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛　媛	☎ (089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
九州地区	福　岡	☎ (092)593-9036	春日市春日公園3丁目48
	佐　賀	☎ (0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長　崎	☎ (095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大　分	☎ (097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	宮　崎	☎ (0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊　本	☎ (096)367-6067	熊本市健軍本町12-3
	天　草	☎ (0969)22-3125	天草市港町18-11
	鹿児島	☎ (099)250-5657	鹿児島市与次郎1丁目5-33
	大　島	☎ (0997)53-5101	奄美市名瀬朝仁町11-2
沖縄地区	沖　縄	☎ (098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。
最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html

0509

仕　　様

電子レンジ	消費電力	レンジ加熱1.45 kW
		レンジ+ヒーター加熱3.35 kW
	高周波出力	1000 W※・700～150 W相当
	発振周波数	2,450 MHz
	温度調節範囲	−10～90 ℃
スチーム	スチームヒーター出力	0.85 kW
グリル	消費電力	2.7 kW
	ヒーター出力	2.6 kW
オーブン	消費電力	3.55 kW
	ヒーター出力	3.25 kW
	温度調節範囲	発酵(30・35・40・45℃)・100～250 ℃・予熱300 ℃ •このオーブンレンジの予熱300℃温度での運転時間は約5分間です。 その後は自動的に250℃に切り替わります。
電源	単相200 V(50 Hz-60 Hz共用)	
質量	約40 kg	
寸法	外形	幅596 mm×奥行750 mm×高さ635 mm
	庫内	幅394 mm×奥行309 mm×高さ259 mm
オーブン付属品ストッカー	耐荷重	約6 kg

※高周波出力1000Wは短時間高出力機能(最大3分)であり、調理中自動的に600Wに切り替わります。
これは自動の限定したメニュー(自動メニューの「1 あたため」、「2 飲み物」、「3 酒かん」)で働きます。

- コンセントに電源プラグを差した状態で、表示部が消灯しているときの消費電力は「0」Wです。(表示部「0」表示時2.0W)
- この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

愛情点検　長年ご使用のスチームオーブンレンジの点検を!



こんな症状はありませんか	
	●ブレーカーが落ちる。 ●異常なにおいや音がする。 ●ドアに著しいガタや変形がある。 ●触ると電気を感じる。 ●その他の異常や故障がある。



ご使用中止	
	事故防止のため、ご使用を中止し、ブレーカーを切り、販売店へ点検をご依頼ください。

便利メモ(おぼえのため記入されると便利です。)

お買い上げ日	年　月　日	品番	
販売店名	☎　　　(　　　)		

パナソニック株式会社　キッチンアプライアンスビジネスユニット
〒639-1188　奈良県大和郡山市筒井町800

A0506-1U11
F0509-1109